ズーム
ZOOM JAPON
www.zoomjapon.info
gratuit numéro 34 - octobre 2013

Ekiben
L'appétit vient en voyageant

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon



ÉDITO **Découverte**



Les Jeux Olympiques que Tôkyô organisera en 2020 attirera sans doute des millions de visiteurs. Ces derniers viendront bien sûr pour assister aux différentes compétitions, mais beaucoup d'entre eux prendront le temps de découvrir l'archipel. Ils prendront sans doute le train et découvriront le plaisir de l'*ekiben*, cette boîte-repas que l'on achète dans les gares avant de la déguster pendant le trajet. Dans cette nouvelle livraison de *Zoom Japon*, nous vous proposons de découvrir ces succulents menus qui sont à la fois l'expression d'un mode de vie et d'une tradition culinaire locale. Nul doute que cela vous donnera envie de les goûter lors d'un prochain voyage. N'attendez pas 2020, le Japon vous ouvre déjà ses bras.

LA RÉDACTION
courrier@zoomjapon.info

86 % Tel est le pourcentage du trajet effectué sous terre par le nouveau train à lévitation magnétique qui circulera à 500 km/h entre Tôkyô et Nagoya à compter de 2027. Le tracé de la nouvelle ligne a été dévoilé le 18 septembre. Il ne faudra plus que 40 mn pour faire les 285 km du trajet contre 95 mn aujourd'hui.

Couverture : Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon.

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

La pétanque aux Jeux Olympiques ?



© Eric Rechsteiner

La décision du Comité International Olympique (CIO) d'attribuer l'organisation des JO de 2020 à Tôkyô a été accueillie avec joie par les Japonais. La plupart d'entre eux pratiquent une activité sportive. Dans un pays qui compte 25 % de personnes âgées de plus de 65 ans, la pétanque est un sport apprécié, mais malheureusement pas olympique.

DIPLOMATIE **Une Kennedy au Japon**

Son père avait affirmé à Berlin *"Ich bin ein Berliner"*. Peut-être que Caroline, fille du défunt John F. Kennedy, dira un jour *"Tôkyôjin desu yo"* (Je suis une Tokyoïte). En tout cas, elle est la nouvelle ambassadrice des Etats-Unis au Japon. Sa nomination a été confirmée, le 19 septembre, par le Congrès. Elle aura notamment pour mission de préserver l'alliance nippo-américaine.

ÉCONOMIE **La balance commerciale voit rouge**

Le déficit commercial du Japon a bondi de 25% au mois d'août sur un an, soit 960 milliards de yens (7,4 milliards d'euros). Une augmentation qui s'explique par un renchérissement des importations, notamment de pétrole, dû à la dépréciation du yen. Il s'agit du quatorzième mois consécutif de déficit enregistré par la balance commerciale du Japon.



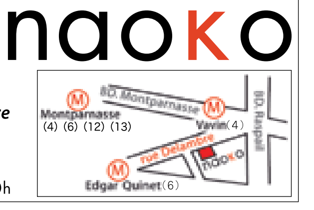
Du lundi au samedi de 10h à 20h
18 rue des Pyramides 75001 Paris
Tél : 01 42 60 89 12
www.junku.fr

Déjà disponible !
– Kawaii ! Agendas –
MD notebook diary 2014
ほぼ日手帳 (Hobonichi) Weeks 2014



TORAYA
Pâtisserie Japonaise Traditionnelle, Salon de Thé
10 rue Saint-Florentin
75001 Paris
Tel : 01 42 60 13 00
www.toraya-group.co.jp/paris/

Yamaji no Nishiki

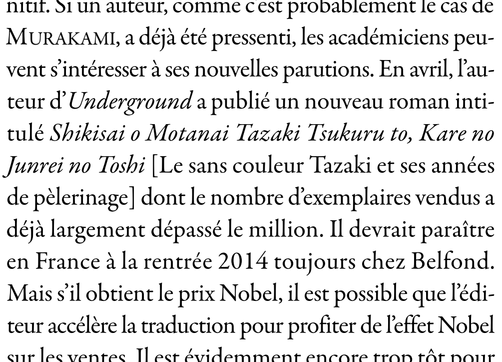

naoko coiffure naoko
Découvrez le véritable éclat de votre beauté !
Coupe sur cheveux secs. Des teintures 100% végétales pour prendre soin de vos cheveux et couvrir les cheveux blancs.
19, rue Delambre 75014 Paris TEL : 01 43 27 55 33
www.naoko.fr Du lundi au samedi 9h30-18h30 / Le jeudi jusqu'à 20h


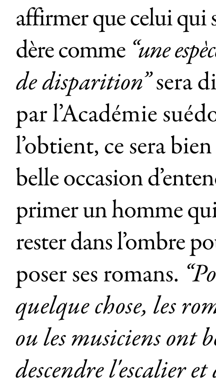

maison kaiseki
Restaurant gastronomique
Epicerie japonaise
Ecole du sushi
Bento
7 rue André Lefebvre 75015 Paris
Tél : 01 45 54 48 60
www.kaiseki.com


PRIX NOBEL Murakami Haruki, premier de la classe

Le romancier japonais pourrait bien être le lauréat de cette prestigieuse récompense. Il est le favori des bookmakers anglais.

Est-ce que l'année 2013 sera la bonne pour MURAKAMI Haruki ? Depuis près d'une décennie, l'auteur de *1Q84* et *Kafka sur le rivage* figure parmi les grands favoris du prix Nobel de littérature. A quelques jours de l'attribution de cette récompense, les rumeurs vont bon train et du côté des bookmakers britanniques prêts à parier sur tout, la cote du romancier japonais est au plus haut. Selon le site de paris en ligne Ladbrokes, MURAKAMI Haruki est à 3 contre 1 largement devant l'Américaine Carol Joyce Oates à 6 contre 1. Une pôle position qu'il occupe également sur Unibet. Sur le site de ce dernier, on souligne qu'en 2012 les parieurs avaient aussi placé le Japonais parmi leurs favoris avec le Chinois Mo Yan qui avait finalement été distingué par l'Académie suédoise. Qu'en sera-t-il cette année ? Difficile de répondre tant les membres de cette institution sont capables de réserver des surprises. Toujours est-il que la présence répétée de MURAKAMI sur la liste des écrivains nobélisables laisse croire qu'il finira par l'obtenir tant son aura littéraire est grande aujourd'hui à travers le monde. Le 16 mai dernier, les responsables de l'Académie suédoise ont indiqué qu'ils avaient établi la liste des cinq finalistes sans pour autant donner d'indications sur l'idendité des heureux élus. Depuis cette date, les membres du jury étudient les œuvres de ces écrivains pour mieux les apprécier et faire leur choix définitif. Si un auteur, comme c'est probablement le cas de MURAKAMI, a déjà été pressenti, les académiciens peuvent s'intéresser à ses nouvelles parutions. En avril, l'auteur d'*Underground* a publié un nouveau roman intitulé *Shikisai o Motanai Tazaki Tsukuru to, Kare no Junrei no Toshi* [Le sans couleur Tazaki et ses années de pèlerinage] dont le nombre d'exemplaires vendus a déjà largement dépassé le million. Il devrait paraître en France à la rentrée 2014 toujours chez Belfond. Mais s'il obtient le prix Nobel, il est possible que l'éditeur accélère la traduction pour profiter de l'effet Nobel sur les ventes. Il est évidemment encore trop tôt pour affirmer que celui qui se considère comme *"une espèce en voie de disparition"* sera distingué par l'Académie suédoise. S'il l'obtient, ce sera bien sûr une belle occasion d'entendre s'exprimer un homme qui préfère rester dans l'ombre pour composer ses romans. *"Pour créer quelque chose, les romanciers ou les musiciens ont besoin de descendre l'escalier et de trouver un passage menant au deuxième sous-sol"*, expliquait-il, en mai dernier, lors d'une conférence à l'université de Kyôto. Celui qui compare l'âme humaine à un bâtiment aura sans doute beaucoup à dire sur son travail d'écrivain quand on lui remettra le prix Nobel. En 2011, il avait déclaré à Barcelone : *"Je suis ravi de pouvoir partager avec vous une même histoire. Rêver est le travail des écrivains. Mais partager nos rêves est encore plus important pour nous. On ne peut pas être écrivain sans ce sens du partage."* Réponse entre le 7 et le 14 octobre.





MURAKAMI Haruki.

GABRIEL BERNARD

















Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Un ekiben-ya à la gare de Shinagawa, à Tôkyô. On y vend plusieurs sortes de bentô.

CULTURE L'art de manger dans le train

Depuis la fin du XIXème siècle, les Japonais ont su conjugué le plaisir de voyager et de bien manger. Une tradition bien ancrée.

Il y a les voyageurs qui empruntent le train pour se rendre d'un point A à un point B. Chaque jour, des milliers de Japonais prennent le *shinkansen* entre Tôkyô et Ôsaka pour leurs affaires. Il y a aussi les Japonais qui choisissent telle ou telle ligne pour admirer les paysages qu'elle traverse. Pour eux, ce qui compte, c'est de garder les yeux grands ouverts afin de ne rater aucune miette du spectacle qui s'offre à eux. Enfin, il y a tous ceux qui parcourent parfois des centaines de kilomètres pour déguster la cuisine servie dans les trains. Mais attention, il ne s'agit pas des wagons-restaurant qui n'existent que dans les trains de nuit. Il s'agit des *ekiben* ou *bentô* vendus dans les gares ou directement dans les trains par de charmantes hôtesses qui défendent ainsi les valeurs culinaires de leur région. Certains de ces *ekiben* sont tellement réputés que les voyageurs n'hésitent pas à en acheter plusieurs pour en faire cadeau à des proches. Mais la plupart du temps, ils se contentent de les savourer assis à leur place, en profitant des magnifiques paysages qui les entourent. *"Si l'ami du voyage est l'*ekiben*, l'ami de l'*ekiben*, c'est bien la fenêtre du train par laquelle on se délectera de la vue. Une fois qu'on l'a acheté et que l'on est revenu à sa place, on a souvent du mal à garder son calme, en attendant le moment où l'on déchirera le papier qui entoure la boîte tant convoitée".* C'est en ces termes que UESUGI Tsuyoshi, auteur de nombreux ouvrages sur le sujet et animateur du site Internet *Ekiben no komado* [Le guichet de l'ekiben] qui en recense plusieurs milliers, souligne l'importance de l'*ekiben* dans le comportement du voyageur qui est non seulement venu admirer la nature, mais aussi découvrir une spécialité locale.

Le terme *ekiben* a été forgé à partir des termes *eki* et *bentô*

Si, en Europe, le sandwich reste pour beaucoup associé aux déplacements en train, l'*ekiben* constitue un élément clé de la culture japonaise des voyages. Le terme lui-même est tout un programme. Il a été forgé à partir des mots *eki* [gare] et *bentô* [boîte-repas que les Japonais utilisent de façon avérée depuis la fin du VIIIème siècle]. Lors de la mise en service des premières lignes de train dans l'archipel, la question des repas s'est très vite posée pour les voyageurs. Aujourd'hui, on ne sait toujours pas de façon précise quand et où est apparu le premier *ekiben* tant les revendications sur son origine (ce qui en dit long sur son importance) sont nombreuses. La plupart des Japonais se moquent bien de savoir quand a été vendu pour la première fois la première boîte-repas dans une gare, mais ils n'échappent pas au débat lorsqu'ils achètent les ouvrages qui paraissent en grand nombre sur les *ekiben*. La plupart du temps, il s'agit de simples guides décrivant les qualités et les défauts de ces plats, mais il y a souvent une petite partie introductive dans laquelle l'auteur tente d'imposer une date par rapport à une autre.

Il suffit de savoir qu'elle oscille entre 1883 et 1885. Cette bataille autour de la naissance de l'*ekiben* montre également que l'histoire du train au Japon est intimement liée à la culture culinaire du pays et aux spécificités régionales en la matière. C'est la raison pour laquelle certains *ekiben* sont devenus au fil des décennies des références gustatives aussi importantes que certains plats servis dans les meilleurs restaurants de l'archipel. On comprend alors pourquoi certains n'hésitent pas à franchir des distances parfois considérables pour aller goûter telle ou telle boîte-repas. La gare de Yokokawa dispose encore du plus ancien guichet de vente d'*ekiben (ekiben-ya)* du pays encore en service. Ouvert en 1957, il y propose son fameux *Tôge no kama meshi* (La marmite du col) dont la réputation n'est plus à faire. Encensé par la presse au moment de son lancement il y a 55 ans, cet *ekiben*, que l'on trouve également à bord du *shinkansen* qui dessert Nagano, est très populaire. Il peut s'en vendre 24 000 par jour. Joliment présenté dans une petite cocotte en terre, cet *ekiben* est composé d'un lit de riz assaisonné sur lequel on retrouve du poulet et des légumes mijotés dont on se régale jusqu'au dernier grain de riz. Vendu 900 yens, soit environ 7 euros, le *Tôge no kama meshi* est comme de très nombreux *ekiben* d'un excellent rapport qualité-prix, ce qui explique aussi la grande popularité de ces plats. Rien à voir avec les quiches et autres pizzas réchauffées au micro-ondes que l'on trouve désormais dans de nombreux trains européens. Le prix de vente d'un *ekiben* est en général inférieur à 1 000 yens. On en trouve cependant quelques uns qui flirtent avec les 2 000 yens.

C'est le cas par exemple du *Kôbe wine bentô* (Boîte-repas au vin de Kôbe) commercialisé 1 600 yens. En vente à la gare de Shin-Kôbe sur la ligne Sanyô Shinkansen, cet *ekiben* a deux particularités qui peuvent justifier son prix relativement élevé par rapport à la moyenne. La première est de proposer cette fameuse viande de bœuf dont la région de Kôbe est tellement fière. Cuite à point, légèrement rosée, elle fond littéralement dans la bouche. Elle est accompagnée d'une petite bouteille de vin produit également au niveau local. Avec ce repas, on fait ainsi d'une pierre deux coups et à bien y réfléchir, les 1 600 yens sont largement justifiés. Autre caractéristique de cet *ekiben* qu'il partage avec d'autres, c'est la possibilité de le commander auprès du personnel qui assure la vente ambulante dans les trains. Comme il n'est pas toujours commode de descendre spécialement dans une gare pour acheter un de ces *bentô*, les compagnies de chemin de fer proposent aux usagers de faire leur commande de façon à ce que l'*ekiben* soit livré au moment où le train fait une halte dans la gare en question. Ce n'est évidemment pas possible pour tous les *ekiben*, mais ceux qui ont acquis avec le temps une solide réputation bénéficient de ce traitement de faveur. Vous ne le regretterez pas et vous pourrez ainsi profiter des goûts et saveurs de plats souvent uniques comme sur la ligne Hakodate, à Hokkaidô, où l'on peut commander deux fameux *ekiben* de la gare d'Oshamanbe à Hokkaidô : *Kanimeshi* (Repas au crabe) à 1 050 yens et *Mori soba* (Pâtes de sarrasin) à 600 yens. Seulement en vente à la gare d'Oshamanbe, il est donc préférable de passer commande plutôt que faire une halte forcée pour les acheter d'autant plus qu'après Oshamanbe, la ligne longe la magnifique baie d'Uchiura. Déguster son crabe ou/et ses soba, en admirant ce merveilleux paysage, voilà qui nous ramène à la philosophie de base de l'*ekiben* définie par UESUGI Tsuyoshi.



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Les producteurs d'ekiben accordent aussi beaucoup d'importance à l'emballage des boîtes-repas.

L'*ekiben*, appartient à la culture du train si caractéristique du Japon et qui lui donne tout son charme. La vente de ces délicieux plats se fait la plupart du temps dans des kiosques situés sur les quais ou dans les couloirs des gares. Les vendeuses ambulantes présentes dans certains trains en proposent également, mais on trouve encore dans des gares des vendeurs à la criée. L'un des plus célèbres d'entre eux s'appelle YAMAGUCHI Kazutoshi. Il officie sur les quais de la gare d'Orio, sur l'île de Kyûshû, où on peut l'entendre chanter *"bentôôôôô"* de sa belle voix qui lui a permis d'enregistrer un album.

BON À SAVOIR

Dans quelle gare trouve-t-on la plus grande variété d'*ekiben* ?
Jusqu'en 2012, c'est la gare de Sendai, au nord-est de l'archipel, qui se distinguait avec 60 types d'*ekiben* à la disposition des voyageurs. Elle a été surclassée par la gare de Tôkyô. L'ouverture de la boutique spécialisée Ekibenya Matsuri, il y a un peu plus d'un an, lui a permis d'écraser Sendai avec une offre de quelque 170 *ekiben* différents.

Où peut-on acheter l'*ekiben* le plus cher ?
C'est à la gare de Nikkô sur la ligne Tôbu que l'on peut acheter l'*ekiben* le plus cher du pays. Il coûte 157 800 yens (1194 euros). C'est le contenant qui justifie ce prix mirobolant. La boîte en bois finement sculptée par un artisan dans le plus pur style local est une véritable œuvre d'art.

Où peut-on acheter l'*ekiben* le moins cher ?
On le trouve à la gare de Takasaki. Limité à 100 unités par jour et vendu entre 7h et 9h, il coûte 350 yens.

Véritable star locale, de nombreux voyageurs choisissent de s'arrêter à Orio pour pouvoir lui acheter son désormais fameux *Kashiwa meshi*. Vendu 650 yens, ce *bentô* est composé d'un lit de riz recouvert d'une délicieuse chair de poulet finement découpée et mijotée dans un bouillon d'algues séchées et d'œuf. Commercialisé depuis 1921, c'est une valeur sûre parmi les centaines d'*ekiben* que l'on trouve au Japon et il figure régulièrement dans les ouvrages de référence comme un des *ekiben* à déguster dans sa vie !

Les Japonais font grand cas de ces *bentô* ferroviaires, parce qu'ils appartiennent à une tradition culinaire ancienne, mais aussi et surtout parce qu'ils sont synonymes de fraîcheur et de qualité. Les *ekiben* sont préparés le jour même dans la plupart des cas et leur "durée de vie" est courte. C'est notamment vrai de ceux qui sont composés de poissons ou de crustacés fraîchement pêchés. Pas question de conservateurs dans ces plats que l'on mange comme si l'on était au restaurant. Il suffit d'observer les voyageurs lorsqu'ils déballent sur leur tablette leur *ekiben*. Ils échangent avec leur voisin ou voisine un regard ou des paroles de satisfaction, car le *bentô* est tout à la fois un plaisir de la bouche et des yeux. Il y a un jeu de couleurs, de textures et une science de l'agencement des différents éléments qui suscitent naturellement l'envie de prendre ses baguettes et d'entamer la dégustation. Accompagnée de thé ou d'une bière bien fraîche, elle donne lieu à des exclamations de plaisir. "*Umai*", "*Oishii*" [excellent, délicieux] sont ces petits mots que l'on peut entendre monter dans le wagon. Et pour peu que l'on ait décidé de ne pas en acheter un, on finit par vite le regretter tant l'eau nous monte à la bouche. On comprend alors pourquoi il est difficile de dissocier le voyage en train avec l'*ekiben*.

ODAIRA NAMIHEI

TENDANCE Le prêt-à-manger *made in Japan*



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Ekiben-ya Matsuri a ouvert ses portes dans l'enceinte de la gare de Tôkyô. On y trouve 170 sortes d'ekiben.

Le rapport que les Japonais entretiennent avec l'*ekiben* a évolué au cours des dernières décennies. Enquête.

Pour bon nombre de gens au Japon, l'*ekiben* évoque l'image bucolique de trains locaux avançant lentement le long des côtes de l'archipel ou grimpant des montagnes escarpées. Cet aspect romantique du voyage en train n'a jamais été remis en cause par les trains à grande vitesse et leur profil futuriste, mais c'est au niveau de la réalité économique que les fabricants d'*ekiben* rencontrent plus de difficultés que dans les années 1960 et 1970. La popularité des *ekiben* a atteint son apogée au milieu des années 1950, une décennie avant l'introduction du *shinkansen*. Depuis cette époque, leurs ventes se sont progressivement dégradées pour diverses raisons. Tout d'abord, la mise en service du train à grande vitesse a considérablement réduit la durée des trajets et donc le précieux temps indispensable pour savourer ces boîtes-repas. Par ailleurs, certains voyageurs préfèrent acheter des produits un peu moins cher plutôt que de se payer un *ekiben* dont le prix est plus élevé. Il faut également prendre en considération le fait qu'un nombre croissant de personnes voyagent désormais en voiture, en avion ou en autocar, renonçant au rituel de l'*ekiben*. En conséquence, le nombre de fournisseurs de boîtes-repas s'est réduit. A cela, il convient de se pencher sur la politique mise en œuvre par les compagnies ferroviaires. Le groupe JR qui contrôle une bonne partie du réseau favorise ses filiales spécialisées dans la production d'*ekiben* tout en étendant les points de vente lui appartenant, ce qui a pour effet de favoriser la disparition de nombreuses entreprises locales.

Cela dit, l'*ekiben* reste populaire auprès des amateurs de voyages en train, des fans de train et des amoureux de bonne chère. Aujourd'hui encore, il existe près de 3 000 sortes d'*ekiben* dans tout l'archipel. Selon le spécialiste de l'*ekiben,* UESUGI Tsuyoshi, il est vrai que les voyageurs en achètent moins que par le passé dans les gares, mais qu'il y a un nombre croissant d'acheteurs dans les grands magasins lorsque ces derniers organisent des événements autour de ce produit typique. *"Il est évident que les quinquagénaires et les sexagénaires entretiennent une certaine nostalgie vis-à-vis de leur région natale et du bon vieux temps. L'*ekiben *s'inscrit dans cette relation à l'égard du passé. Du coup, le lien entre* ekiben *et voyage s'est quelque peu atténué pour donner naissance à une sorte de quête nostalgique d'une nourriture du passé",* explique-t-il.

KOBAYASHI Shinobu, journaliste pour de nombreux magazines de voyage, confirme les propos d'UESUGI. *"Le rôle de l'*ekiben *a évolué. Ils ont longtemps été une nécessité pour le voyageur, mais aujourd'hui, ils sont devenus une espèce de souvenir que l'on rapporte d'une localité particulière",* assure-t-elle. Connue pour être une critique culinaire spécialisée dans les *ekiben*, elle en a dégusté quelques 5 000 durant ses nombreux voyages dans l'archipel qu'elle a parcouru du nord au sud au cours des 20 dernières années. Elle estime que l'*ekiben* sera à l'avenir une nouvelle branche de la cuisine destinée aux gourmets. *"Bon nombre d'*ekiben *sont réalisés avec plus d'une dizaine d'ingrédients. Ils sont prépa-*

*rés et assaisonnés de façons très variées. On voit aussi apparaître de plus en plus d'*ekiben *que je présente comme "exotique" à l'instar du* Kôshû wine bentô. *Ce dernier est composé de plats qui se marient bien avec le vin comme des petits morceaux de viande et une omelette espagnole, le tout accompagné d'une petite bouteille de vin",* ajoute-t-elle.

Parmi les plats traditionnels, les *ekiben* originaires du Tôhoku, c'est-à-dire le nord-est de l'archipel, sont particulièrement appréciés. Ekiben-ya Matsuri, sans doute le plus grand magasin spécialisé qui propose près de 170 *ekiben* différents, écoule chaque jour quelques 10 000 boîtes-repas (20 000 lors de grands départs) depuis son ouverture en août 2012 dans l'enceinte de la gare de Tôkyô, publie régulièrement le palmarès des meilleures ventes d'*ekiben*. Parmi elles, ceux en provenance du nord-est et des régions frappées par le séisme et le tsunami du 11 mars 2011 figurent en tête de liste. C'est le cas du *Gyûniku Domannaka* produit à Yonezawa, dans la préfecture de Yamagata. Selon UESUGI Tsuyoshi, cet engouement pour les *ekiben* venus du nord-est s'explique avant tout par le désir des consommateurs de soutenir les régions sinistrées et les aider à leur reconstruction. *"La tragédie a sérieusement affecté le secteur des* ekiben*, et pas seulement dans le Tôhoku",* raconte-t-il. *"Dans la préfecture de Nagano, par exemple, une entreprise très populaire fondée en 1903 a été contrainte de mettre la clé sous la porte quand les gens ont cessé d'acheter des* ekiben *au moment de la période de deuil liée à la catastrophe".* UESUGI Tsuyoshi estime cependant que la popularité des *ekiben* du Tôhoku s'explique également par le fait que les gens aiment la nourriture de cette région. *"Dans cette partie du Japon, il existe de nombreuses variétés de viandes de bœuf (Yonezawa, Maezawa, etc.) et Sendai est célèbre pour sa langue de bœuf. Si on prend l'exemple du* Gyûniku Domannaka*, c'est un* ekiben *qui utilise du riz local* Domannaka *sur lequel est disposé du bœuf de Yonezawa mijoté à la sauce sukiyaki. Il est tellement populaire qu'on le trouve non seulement à la gare de Yonezawa, mais aussi à la gare de Yamagata et dans les grandes gares de la capitale Tôkyô, Ueno ou encore Ômiya",* explique-t-il.

Les foires aux *ekiben* joue un rôle important dans la vente de ces spécialités, notamment dans les grands magasins répartis sur tout le territoire. La première s'est tenue en 1966 lors des fêtes du Nouvel An. On y trouvait alors quelque 200 différentes sortes d'*ekiben*. Au terme de cette première foire, quelque 400 000 boîtes-repas avaient été écoulées pour un chiffre d'affaires de 600 millions de yens. Depuis cette date, c'est en hiver, notamment en janvier, que se déroulent ces foires qui attirent 20 à 30 % de clientèle supplémentaire. A titre d'exemple, le grand magasin Keiô situé à la gare de Shinjuku a vendu 283 726 *ekiben* au cours de sa foire qui a duré 13 jours l'an dernier. La meilleure vente fut l'*Ikameshi,* un *ekiben* à base de poulpe et de riz, originaire de Hokkaidô. Il s'en est écoulé 56 102. A 470 yens l'unité, c'est un *ekiben* bien plus abordable que la moyenne, mais surtout son succès montre que les amateurs de bonne chère, même en temps de crise, cherchent à manger les meilleurs plats.

GIANNI SIMONE

PALMARÈS Grands plats et petites boîtes

Il existe quelque 3 000 variétés d'*ekiben* dans l'archipel. Zoom Japon vous propose sa sélection des meilleurs d'entre eux.



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

De gauche à droite : Ômiya bentô (à base d'anguille, de saumon et de poulet), Fujiyama torimeshi (à base de poulet), Unagi mabushi (à base d'anguille).

Nos lecteurs réguliers le savent. A *Zoom Japon,* nous sommes de grands amateurs de train et nous ne manquons jamais une occasion d'emprunter l'un de ces merveilleux moyens de transport pour aller à la découverte de nouvelles régions, mais aussi pour nous régaler de ces *ekiben* qui font la réputation de telle ou telle gare. Tous ces voyages nous ont donc permis de déguster des mets très variés tout en profitant des paysages tout aussi variés. Voici une sélection de ceux dont nous avons gardé le meilleur souvenir gustatif.

Sur la ligne JR Shinestu entre Takasaki et Niigata, les *ekiben* ne manquent pas. Mais s'il ne faut en choisir qu'un, ce sera le *Tôge no kama meshi* (900 yens) que l'on pourrait traduire par la marmitte du col. Vendu en gare de Yokokawa, cette boîte-repas est remarquable à bien des égards. Ce plat à base de poulet mijoté dans un délicieux bouillon accompagné de légumes frais cuits à point est servi dans une poterie en forme de petite marmite japonaise. Servi chaud, il accompagne parfaitement le voyageur qui se déplace dans cette région montagneuse. Les amateurs sont nombreux à s'arrêter à Yokokawa pour l'acheter dans la boutique ouverte en 1957 qui, depuis cette date, a su entretenir la qualité de ce produit.

Pour savourer le *Kakimeshi* (Repas d'huîtres, 900 yens), il faut emprunter la ligne JR Nemuro, à Hokkaidô, qui relie Takikawa et Nemuro en passant notamment par Kushiro. C'est en gare d'Akkeshi (entre Kushiro et Nemuro) que l'on a vendu pour la première fois cet *ekiben* pour la simple et bonne raison que les huîtres du lac Akkeshi ont acquis une solide réputation au fil des décennies. Sur un lit de riz cuit dans un bouillon légèrement relevé, les huîtres qui sont mijotées dans une sauce un peu sucrée fondent littéralement dans la bouche. Un pur moment de plaisir lorsqu'on observe l'océan Pacifique que le train longe à ce moment-là.

Enfin, nous aimons aussi un classique des *ekiben*. L'*Anago meshi* (Repas de congre, 1 470 yens) que l'on peut acheter en gare de Miyajima sur la ligne JR Sanyô. Il existe depuis plus d'un siècle, mais on ne se lasse pas de ces morceaux grillés de congre déposés délicatement sur un lit de riz blanc. La présentation est très simple, mais cet *ekiben* est particulièrement savoureux. A tel point que de nombreuses gares le long de la Mer intérieure en proposent des variantes.

O. N.

INTERVIEW Uesugi Tsuyoshi, roi de l'ekiben

Depuis plus de 40 ans, ce modeste professeur de lycée collectionne tout ce qui se rapporte à ces boîtes-repas.

La passion peut prendre différente forme et il arrive qu'elle donne naissance à des collections qui traduisent l'amour que l'on porte à un objet. Quand on s'intéresse au Japon, on pense immédiatement au manga ou à l'animé. Mais à Mishima, petite cité située à 120 km au sud de Tôkyô, on a trouvé un collectioneur bien particulier. Lorsque vous rencontrez pour la première fois UESUGI Tsuyoshi, vous remarquez tout de suite son visage rond et son embonpoint. Ce modeste professeur de lycée est un otaku d'un autre genre. Derrière son apparence calme, il cache une passion dévorante pour l'*ekiben*. Ce n'est d'ailleurs pas un secret puisqu'il s'occupe d'un site Internet (www.ekibento.jp) consacré à ce thème qui attire chaque jour des milliers de visiteurs. Il a également publié deux ouvrages sur le sujet.

Un de vos ouvrages a pour thème les papiers d'emballage des *ekiben*. On y trouve 177 exemples dont certains remontent à la fin du XIXème siècle. Ils proviennent de tout le Japon et des territoires qui étaient sous contrôle japonais (Corée, Taïwan, Mandchourie). J'imagine que cela ne représente qu'une toute petite partie de votre collection…
UESUGI Tsuyoshi : En effet. J'en possède actuellement environ 10 000. Je collectionne aussi des emballages particuliers comme les *kama* (marmite) et bien d'autres objets liés aux *ekiben*.

Que pensent vos élèves de votre passion ?
U. T. : Ils sont d'accord avec moi pour dire que la vie ne se limite pas aux études et au travail. Il est indispensable d'avoir un espace pour nos violons d'Ingres et autres intérêts particuliers.

Je crois que l'*ekiben* est une particularité japonaise.
U. T. : Plutôt oui. Les seuls pays que je connaisse avec une telle spécificité sont la Thaïlande et la Corée du Sud.

J'ai lu quelque part que vous mangiez au moins un *ekiben* par jour.
U. T. : Certains jours, je n'en mange pas. Mais d'autres fois, je peux en déguster deux, voire trois dans une seule journée. Du coup, on peut dire qu'en moyenne j'en mange un par jour.

Où les achetez-vous ?
U. T. : Je participe deux fois par mois à des voyages organisés dont l'objectif est la dégustation d'*ekiben*. Je participe également à toutes les foires aux *ekiben* que les grands magasins organisent régulièrement. Même ici, à la gare de Mishima, on trouve une belle variété d'*ekiben* à base de viande ou de poisson. Je ne suis jamais pris au dépourvu.



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

UESUGI Tsuyoshi montre (de gauche à droite) les emballages de Miyagino Ohagi (1977) de la gare de Shiroishi, à Hokkaidô et de Matsuba kanizushi (1965) de la gare de Hamada, dans la préfecture de Shimane.

Quand avez-vous commencé votre collection d'emballages d'*ekiben* ?
U. T. : Cela remonte à une quarantaine d'années. Lycéen, je participais à un voyage scolaire à Hokkaidô. Sur le chemin du retour, nous nous sommes arrêtés à la gare d'Aomori, au nord du pays, où j'ai acheté un *ekiben* dont l'emballage représentait une magnifique scène de la fête des Nebuta (géants de papiers éclairés que l'on fait défiler la nuit sur des chars) qui s'y déroule chaque année. Comme nous ne pouvions malheureusement pas rester pour cette fête, j'ai conservé ce papier comme souvenir. Par la suite, je suis entré en relation avec d'autres collectionneurs au travers de magazines de voyage et j'ai commencé à échanger avec eux. Petit à petit, je me suis rendu compte que ces papiers véhiculaient beaucoup d'informations non seulement sur la nourriture, mais aussi sur les régions en question. Mon intérêt s'est renforcé lorsqu'une personne âgée m'a remis un jour un emballage datant des années d'avant-guerre. Dès lors, ces papiers me permettaient de voyager à la fois dans l'espace et dans le temps. Ils me permettaient aussi de découvrir

comment était le Japon d'antan. Je me suis mis à rechercher ces emballages bien plus rares. A la fin de mes études secondaires, je disposais de plus de 200 emballages. Quand j'ai quitté l'université, j'en avais plus d'un millier. Aujourd'hui, quand je regarde tous ceux que j'ai récoltés, j'ai l'impression de me retrouver dans une exposition ou de feuilleter un livre d'histoire. Ils constituent également une sorte de carnet de voyage.

Où vous procurez-vous ces emballages ?
U. T. : Je les achète sur des sites d'enchères en ligne ou chez des bouquinistes. En moyenne, les emballages d'avant-guerre valent entre 1 000 et 2 000 yens. Ceux qui ont une centaine d'années se négocient entre 10 000 et 20 000 yens tandis que ceux qui proviennent des anciennes colonies japonaises coûtent entre 50 000 et 60 000 yens. Le plus ancien que je possède remonte à 1886. Le bouquiniste chez qui je l'ai trouvé n'avait aucune idée de sa valeur puisqu'il me l'a vendu 1 000 yens.

A votre avis, pourquoi les *ekiben* sont-ils aussi populaires ?
U. T. : Parce que chacune de ces boîtes contient tout un monde à elle seule. A l'intérieur de chacune d'entre elles, vous trouvez bien sûr des mets délicieux, mais aussi un mode de vie particulier. Dès que vous montez à bord d'un train, vous ne tenez pas en place. Vous ne pouvez pas vous empêcher de penser à l'*ekiben*. Quand pourrai-je le déballer ? Que trouverai-je à l'intérieur ? Puis, le train quitte la gare et vous vous laissez bercer par le rythme du convoi, attendant le meilleur moment pour ouvrir la boîte magique. Pour les Japonais, la culture culinaire est liée à l'endroit où se trouve votre cœur. Nous accordons beaucoup d'importance à ce que nous mangeons et à la manière parce que le fait de manger est lié à notre façon de vivre. Cela fait partie de notre culture traditionnelle.

Mais pourquoi conservez-vous les emballages ?
U. T. : L'*ekiben* est quelque chose que vous appréciez en regardant le paysage ou en bavardant avec vos voisins. Le problème, c'est qu'une fois terminé, il ne vous reste plus rien. Après un moment, vous finissez même par oublier le goût de ce que vous avez mangé. Mais vous souhaitez quand même garder un souvenir de votre voyage en train. C'est pour cela que les emballages ont leur importance.



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Quelques-uns des trésors de la collection d'Uesugi Tsuyoshi.

Qu'est-ce qui vous fascine tant ?
U. T. : Ces emballages incarnent l'excitation que l'on ressent avant d'ouvrir l'*ekiben*. Vous regardez l'image qui figure dessus et vous commencez à rêver. Ainsi le morceau de glace à la dérive qui se trouve sur l'emballage de l'*ekiben Okhotsk Bentô* vous rappelle la mer gelée que l'on trouve à proximité de la gare d'Abashiri, au nord de Hokkaidô. *Obentô* est un *ekiben* que vous pouvez acheter à la gare de Nishi-Maizuru, dans la préfecture de Kyôto. Sur son emballage, figure une représentation très détaillée d'Amanohashidate, le banc de sable de 3,3 km qui relie les rives opposées de la baie de Miyazu que l'on considère comme l'un des trois plus beaux sites du Japon. Ces images vous amusent, vous titillent et éveillent votre appétit intérieur. C'est une façon de goûter avec votre cœur avant de goûter avec votre palais. Je pense que c'est quelque chose de très japonais au même titre que tous les efforts que nous faisons pour présenter de façon esthétique la nourriture. L'*ekiben* n'est pas juste là pour remplir votre estomac. C'est un moyen de réhausser votre expérience du voyage.

Avez-vous un emballage préféré ?
U. T. : J'en ai beaucoup, mais s'il faut n'en citer qu'un seul, je dirai *Tai meshi*. C'est un *ekiben* de la région que l'on peut acheter dans les gares de Numazu ou Shizuoka. On y voit une vigoureuse daurade de mer sautant hors de l'eau. Cela exprime parfaitement sa vitalité et son énergie.

Est-ce que les autres membres de votre famille ont succombé à votre passion ?
U. T. : Ma femme a fini par comprendre que j'étais incurable. *(rires)* Parfois, il m'arrive de ramener des *ekiben* pour tout le monde. Comme ça, elle n'a pas à faire la cuisine. Cela dit, il est vrai que les *ekiben* ne sont pas toujours donnés, alors je dois faire attention au budget familial. Quant à mes enfants, ils adorent ça. Parfois, ils m'accompagnent quand je pars à la chasse aux *ekiben*. Une de mes filles m'a aussi dit que, plus tard, elle voulait travailler dans une entreprise d'*ekiben* !

Propos recueillis par G. S.

Mélange détonant

Comme l'explique si bien Uesugi Tsuyoshi, le plaisir de l'*ekiben* ne se limite pas à sa simple dégustation. C'est un ensemble d'éléments qui ont chacun leur importance. Le contenu est bien sûr déterminant. Il incarne une tradition culinaire locale. La fraîcheur des ingrédients est primordiale tout comme leurs qualités gustatives. Ceux qui les préparent savent que certains voyageurs auront parcouru des dizaines voire des centaines de kilomètres pour venir les goûter. Dans un pays où le terroir *(furusato)* a une importance déterminante, il n'est pas rare que l'on mette en avant les produits locaux et l'on assure au client qu'il trouvera ce goût du terroir *(furusato no aji)*. C'est d'autant plus important que chaque année, on désigne l'*ekiben* de l'année et que le choix peut avoir un impact très important sur le chiffre d'affaires de l'entreprise qui le produit, mais aussi sur la région où il est distribué. Les touristes viendront pour l'acheter, mais aussi pour découvrir ses paysages.
Le contenant a aussi son importance. La plupart du temps, il s'agit de boîtes ordinaires, mais dans certains lieux, l'*ekiben* doit sa réputation au contenant. C'est le cas par exemple du *Meoto kamameshi* qui signifie littéralement "le repas de Monsieur et Madame". Vendu à la gare d'Itoigawa (ligne JR Hokuriku), sous la forme de deux plats distincts de couleurs différentes, l'un pour Monsieur, l'autre pour Madame. Le premier (orange) est composé de produits de la mer. Le second (vert) est au poulet et aux légumes. Enfin l'emballage joue un rôle non négligeable. A la manière d'un livre que l'on découvre grâce à sa couverture, le papier ou le carton qui entoure la boîte-repas est le premier contact que l'on a avec l'*ekiben* si l'on ne sait pas déjà à l'avance ce que l'on veut manger. Les couleurs, les motifs, les illustrations et les inscriptions doivent donner envie au consommateur de les saisir. Ils s'inscrivent également dans l'histoire du Japon. Apparus en même temps que le pays se modernisait avec notamment l'introduction du chemin de fer, ces boîtes-repas vendues dans les gares témoignent de l'évolution du pays au cours des 130 dernières années. Voilà pourquoi tout voyageur qui se respecte ne peut envisager de prendre le train sans avoir au préalable fait un petit tour par l'*ekiben-ya*.

O. N.

CINÉMA Mizoguchi illumine la MCJP

"Mizoguchi Kenji n'est pas qu'un cinéaste génial, c'est un humaniste complet, un psychologue attentif aux autres, un sociologue conscient des réalités de l'époque, un métaphysicien en quête d'une sagesse éternelle". Ces quelques mots signés Vê-Hô dans le livre sobrement

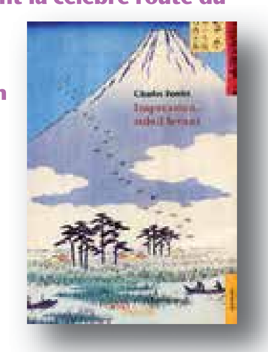


intitulé Mizoguchi (Editions universitaires, 1963) qu'il lui a consacré résument parfaitement la personnalité de ce réalisateur. Vous pourrez en mesurer la justesse en vous rendant à la Maison de la Culture du Japon à Paris (MCJP) qui lui consacre un mini cycle dans le cadre de son histoire des studios japonais. Du 9 au 19 octobre, vous pourrez voir ou revoir les films qui ont fait sa réputation. De *Mademoiselle Oyû* (Oyû sama, 1951) à *La Rue de la honte* (Akasen chitai, 1956) en passant par *Les Amants crucifiés* (Chikamatsu monogatari, 1954), ce sont au total 9 longs métrages qui sont proposés dans ce programme concocté par la MCJP

101 bis, quai Branly 75015 Paris
Renseignements : 01 44 37 95 95
Tarif : 4 euros (3 euros pour les adhérents).

LECTURE Impressionnant

Après un long séjour en France, Noriko rentre au Japon où elle décide de se rendre à Kyôto en empruntant la célèbre route du Tôkaidô. Une façon pour elle de se réapproprier ce Japon qu'elle a mis entre parenthèses pendant quelque temps. Ce voyage qu'elle entreprend avec son ami français lui permet de renouer avec sa culture. Une expérience riche et belle à la fois.



Impression, soleil levant, de Charles Perrin, éd. Jets d'encre, 14,50 €

CINÉ-CLUB La douceur d'Okinawa à La Pagode

Pour la quatrième saison de son Rendez-vous avec le Japon au cinéma La Pagode, *Zoom Japon* est heureux de vous présenter *Tabidachi no shima-uta, Jûgo no haru [Le printemps de mes 15 ans]*, film inédit signé Yoshida Yasuhiro (voir son interview pp. 12-14). Un long métrage qui a pour cadre une petite île d'Okinawa où l'on cultive la canne à sucre et que l'on doit quitter lorsqu'on veut aller au lycée. Pour cette nouvelle saison, l'horaire et le jour changent. Désormais, les séances de notre ciné-club se dérouleront le mardi à 20h30. Pour ce premier film, rendez-vous le mardi 22 octobre à 20h30.
Tarif unique de 6 euros.
57 bis rue de Babylone 75007 Paris
www.rendezvousaveclejapon.fr

HUMEUR par Koga Ritsuko

Une baguette ou deux ?

Je rêvais de me promener à Paris une baguette sous le bras. Dans mon pays, il est impensable de sortir d'une boulangerie avec du pain sans emballage. Même les baguettes, appelées là-bas "France pan", sont vendues dans un sac plastique. A cause de l'humidité, quand j'ouvrais le sac, ce pain français était bien sûr complètement humide. Pour cela, beaucoup de Japonais croient que les "France pan" sont durs à mâcher.
Arrivée en France, comme beaucoup de compatriotes, j'ai été surprise par la texture de la vraie baguette, croustillante à l'extérieur avec une mie très moelleuse, trop bonne !!! A l'époque, je me faisais un plaisir d'en manger du matin au soir. Or, chaque fois que j'allais chez les boulangers mon cœur battait la chamade parce qu'il fallait savoir prononcer le nom des pains lors de la commande ! "*Une baguette s'il vous plaît*" était la première phrase que j'ai retenue et il m'a fallu 6 mois pour apprendre que l'on avait aussi la possibilité de dire "*une demie baguette, s'il vous plaît*". Quant aux viennoiseries, c'est grâce à une gentille boulangère qui m'a appris les noms en me faisant répéter après elle que j'ai su dire "*pain au chocolat*" et "*pain aux raisins*". J'aurais envie de la retrouver pour la remercier en l'assurant que je ne dis même plus "*une baguette tradition*" mais "*une tradi !*". J'en suis assez fière.



Malgré ces aventures délicieuses, aujourd'hui je mange rarement du pain. C'est parce que ça fait grossir. Ce n'est pas à cause du pain même, mais c'est trop bon d'en prendre le matin avec du beurre, de la confiture, du pâté ou du fromage..... une fois commencé, je ne peux plus m'arrêter au risque même d'arriver en retard au boulot. Je me suis alors interdit ce moment dangereux. Il n'était finalement pas difficile de réaliser mon rêve de marcher baguette sous le bras, mais je suis apparemment faite pour me régaler, baguettes à la main, de riz, de natto (soja fermenté) et de soupe miso...



LITTÉRATURE Un roman trois étoiles

Avec *Le Restaurant de l'amour retrouvé*, OGAWA Ito nous offre une belle histoire où le partage et l'amour sont à la carte.

En France, il existe un proverbe selon lequel *"la table est l'entremetteuse de l'amitié"*. OGAWA Ito le reprend à son compte et y ajoute la dimension de l'amour dans ce superbe roman qui se déguste comme un très bon plat. Pour créer une bonne histoire que le lecteur savourera, il est indispensable de disposer de bons ingrédients. L'auteur doit imaginer des personnages ayant une certaine épaisseur, les inscrire dans une intrigue solide pour qu'ils parviennent à exprimer toute leur profondeur et surtout trouver le liant sans lequel ces différents éléments donneront naissance à un récit insipide. Autant le dire tout de suite, la jeune romancière a concocté un savoureux roman qui mériterait sans doute deux ou trois étoiles dans le guide Michelin s'il s'agissait d'un bon plat. *Le Restaurant de l'amour retrouvé* (Shokudô katatsumuri) est une pépite, une œuvre originale qui permet au lecteur de toucher l'âme japonaise. Il s'en dégage une sensibilité incroyable que l'admirable traduction signée Myriam Dartois-Ako (récompensée en mars dernier par le Prix Zoom Japon 2013 pour sa traduction de *Pickpocket*) permet de saisir dans toute sa dimension. Certains pourront ne pas comprendre des attitudes, des réflexions, mais celles-ci sont justement l'expression d'une perception bien différente de la vie avec ses hauts et ses bas.
Dans le roman d'OGAWA Ito, cela commence plutôt mal pour son héroïne Rinco. Rentrant chez elle après sa journée de travail, elle découvre l'appartement qu'elle partageait avec son petit ami indien totalement vide. Tout a disparu, notamment les économies amassées au fil des ans pour qu'ils puissent ouvrir leur propre restaurant. Le choc de cette situation inattendue provoque une aphasie chez la jeune femme. *"J'avais perdu ma voix. Cela m'avait un peu surprise, mais pas attristée. (...) Je voulais prêter l'oreille à la voix qui venait de mon cœur, celle que moi seule pouvait entendre"*, explique-t-elle. Elle est cependant soulagée de découvrir que l'indélicat petit ami n'est pas parti avec son bien le plus précieux, une jarre de saumure héritée de sa grand-mère grâce à qui elle a pu pénétrer dans l'univers de la cuisine. Sans le sou, Rinco décide de retourner dans sa province natale auprès de sa mère avec laquelle elle n'a pas entretenu de relations depuis son départ à l'âge de quinze ans. Le retour aux sources, le besoin de retrouver le *furusato* (le pays natal) quand tout s'écroule autour de soi, c'est bien une caractéristique de l'attitude des Japonais. Même dans des situations extrêmes comme l'accident de la centrale nucléaire de Fukushima Dai-ichi, les gens manifestent un attachement très fort à l'égard de leur région natale ou de leurs ancêtres. C'est un lien qui ne se rompt pas. On peut très bien ne plus avoir de rapports avec les personnes qui y vivent, mais pas question de couper le cordon avec une région qui évoque des souvenirs souvent chaleureux. *"C'est une petite colline sur laquelle se dresse un figuier d'une taille exceptionnelle. En dix ans, je n'avais pas eu, une seule fois, envie de voir ma mère, mais ce figuier, lui, m'avait manqué, et je l'avais cherché en rêve à de multiples reprises"*, raconte la jeune femme qui a décidé d'ouvrir un restaurant dans une remise que sa mère met à sa disposition. Une façon pour elle de se remettre en selle et de donner un nouveau sens à sa vie. Tout va passer par le partage. Elle se souvient de ce que sa grand-mère lui a apporté. *"La silhouette de ma grand-mère en train de s'affairer dans la cuisine m'apparaissait nimbée d'une lumière à la fois divine et sublime, et il me suffisait de la contempler de loin pour me sentir apaisée"*, assure-t-elle. Et c'est ce souvenir qui va l'aider à élaborer une cuisine extraordinaire dont les saveurs vont réveiller des émotions enfouies au plus profond de ceux qui y goûtent. Ce qui distingue la cuisine de Rinco, c'est sa simplicité et le recours aux produits locaux comme pour souligner l'importance des choses simples. Son restaurant qu'elle a baptisé *L'Escargot* va gagner ses lettres de noblesse grâce à cela. Les personnes qui s'y rendent retrouvent des sensations oubliées grâce auxquelles elles peuvent tourner une page de leur vie à l'instar de la cuisinière. *"J'avais un puissant allié, la cuisine. Au même titre que la faim, l'appétit sexuel ou le sommeil, la cuisine était l'un des piliers de mon existence"*, rappelle-t-elle. C'est grâce à cette dernière qu'elle va renouer avec sa mère, *"la seule personne que je n'arrivais pas à aimer sincèrement"*. Il apparaît évident, au fil des pages, que la table est bel et bien l'entremetteuse de l'amour. OGAWA Ito nous en donne une belle démonstration grâce à Rinco qui finit aussi par retrouver la parole, mais surtout l'envie de *"cuisiner pour apporter la joie. De continuer à rendre les gens heureux, même un tout petit peu"*. En lisant ce roman, c'est comme si nous avions eu la chance de partager un repas avec elle.

ODAIRA NAMIHEI



RÉFÉRENCE

LE RESTAURANT DE L'AMOUR RETROUVÉ
de OGAWA Ito, trad. de Myriam Dartois-Ako, Ed. Philippe Picquier, 19 €. www.editions-picquier.fr



RENCONTRE **Yoshida ou le cinéma vérité**

Le 22 octobre prochain, à 20h30, *Zoom Japon* vous invite à découvrir la deuxième réalisation du jeune cinéaste.

Originaire d'Ôsaka, YOSHIDA Yasuhiro a fait ses études dans la prestigieuse université Dôshisha à Kyôto. Après avoir travaillé comme assistant du réalisateur IZUTSU Kazuyuki et comme script, il réalise en 2007 son premier long métrage *Kito, kito*. Six ans plus tard, il tourne *Tabidachi no shima-uta, Jûgo no haru* [Le printemps de mes 15 ans] qui raconte l'histoire d'une adolescente vivant sur une petite île qu'elle va devoir quitter pour poursuivre ses études. Son troisième film, *Enoshima Prism*, est sorti au début de l'été au Japon. YOSHIDA Yasuhiro a 34 ans.

GIANNI SIMONE

Quand vous étiez plus jeune, vous étiez plutôt amateur de manga que de cinéma.

YOSHIDA Yasuhiro : C'est vrai. Quand j'étais enfant, j'adorais les mangas et je rêvais de devenir mangaka. Je pensais à tout un tas d'histoires que je dessinais ensuite. Voilà pourquoi on peut dire aussi que mon intérêt pour le cinéma est une extension de mon amour pour l'expression visuelle.

Vos films ont une dimension documentaire…

Y. Y. : En effet, j'aime les réalisateurs qui font des films à la manière de documentaires comme Ken Loach ou IMAMURA Shôhei. Toutefois, celui qui m'a le plus influencé reste IZUTSU Kazuyuki. J'ai travaillé sur ses trois derniers films et nous sommes très proches.

Comment vous est venue l'idée de réaliser ce film *Tabidachi no shima-uta, Jûgo no haru* [Le printemps de mes 15 ans] ?

Y. Y. : A vrai dire, c'est une idée de mon producteur. Il avait vu un documentaire sur un groupe de jeunes filles appartenant à un cercle de musique à Okinawa et m'a proposé d'en faire un film. Plusieurs scènes dans ce documentaire étaient très émouvantes et montraient l'amour entre les parents et les enfants sans qu'il y ait besoin de plus d'explications.

Votre premier long métrage *Kito, kito* abordait déjà le sujet de la famille.

Y. Y. : C'est un thème qui me parle sans que cela nécessite de ma part de gros efforts. En général, je ne cherche pas à faire des choses qui dépassent mes capacités. Il y a bien sûr d'autres sujets que je souhaiterais aborder dans le futur tout en restant dans les limites de ce que je comprends.



Cela dit, je suis quasi certain que vous n'étiez pas familier de Minami Daitô, cette petite île où se déroule l'histoire, et encore moins de sa culture.

Y. Y. : C'est la raison pour laquelle j'ai abordé le film en mixant fiction et documentaire. En d'autres termes, j'avais conscience tout au long du tournage d'être un "étranger" et ce que je ne voulais surtout pas faire, c'était de raconter des mensonges. Cela aurait été très gênant de ma part. Par ailleurs, les gens ont en général un lien fort avec le lieu où ils vivent. C'est encore plus vrai pour les habitants d'un endroit aussi petit et unique que Minami Daitô. Je me suis donc rendu à plusieurs reprises sur l'île avant d'entamer le tournage. Je me suis aussi documenté autant que je pouvais pour dresser un portrait aussi juste que possible de la vie sur cette île.

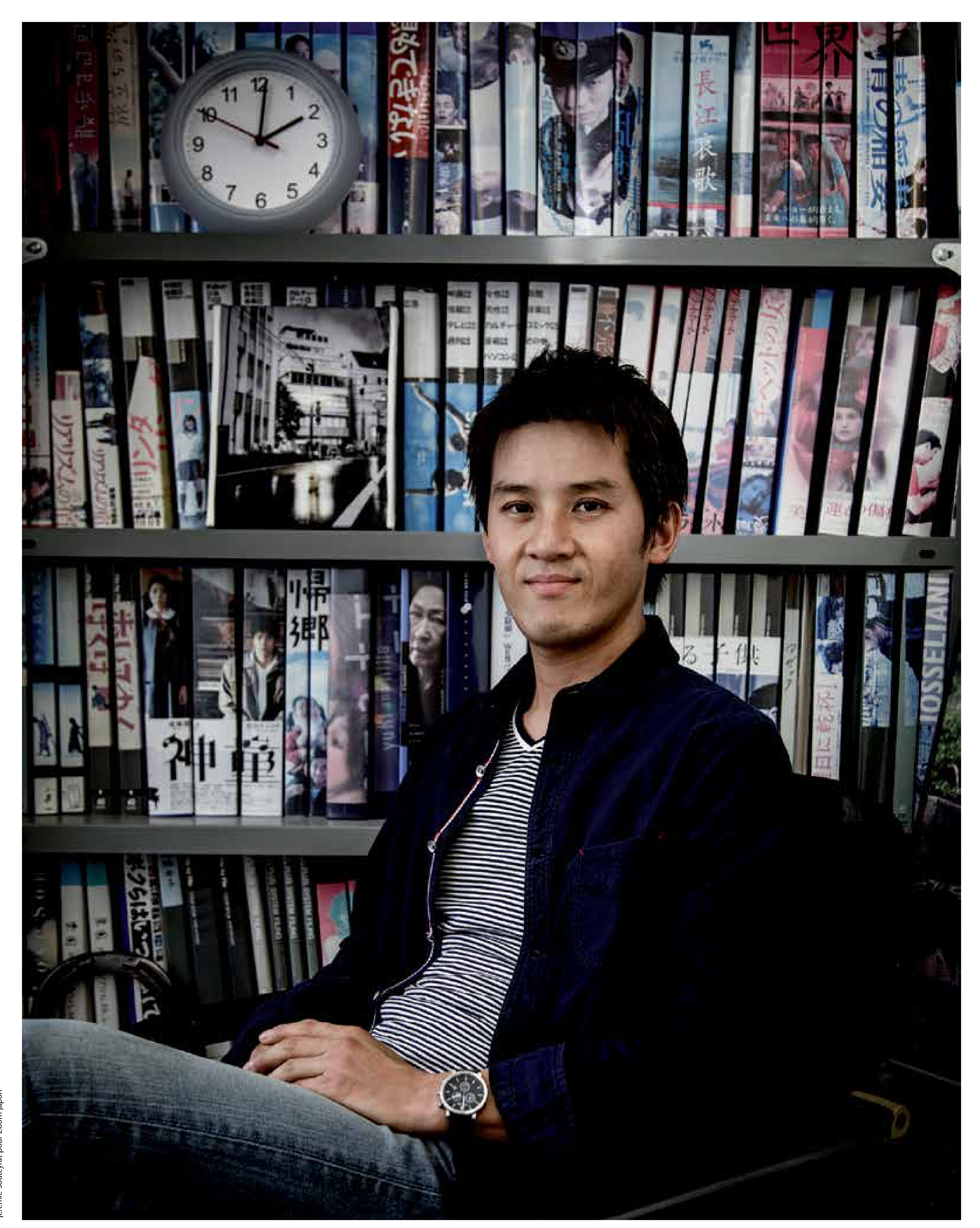
La relation tout en nuances entre la jeune héroïne et son père m'a rappelé celle que HARA Setsuko et RYÛ Chishû entretenaient notamment dans le film *Printemps tardif (Banshun)* d'OZU Yasujirô. Est-ce une coïncidence ?

Y. Y. : Je crains que oui *(rires)*. Je dois dire que je ne suis pas un grand fan d'OZU. En même temps, je respecte sa vision des choses et je pense que le cinéma japonais devrait regarder vers le passé. Les films d'aujourd'hui sont devenus de grosses machines, et ils ont perdu, au fil du temps, cette approche subtile de faire du cinéma, c'est-à-dire cet amour de produire avec soin des films comme pouvaient le faire OZU et d'autres réalisateurs de la même époque glorieuse. Il n'y a pas de mystère si leurs films sont encore considérés dans le monde comme des chefs-d'œuvre.

Vos deux premiers films ont été tournés dans la préfecture de Toyama et sur cette petite île d'Okinawa. Est-ce un hasard ou êtes-vous attiré par la province et des régions peu attirantes ?

Y. Y. : C'est un hasard. Mais je dois reconnaître que ▶





Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

tourner dans de tels endroits me permet d'avoir une intimité et une capacité de direction qu'il est difficile d'obtenir dans les grandes villes. A mes yeux, ce sont des lieux vraiment adaptés au genre d'histoires que je veux raconter. Evidemment, chaque projet est différent et tôt ou tard, je finirai par tourner à Tôkyô. L'essentiel est que chaque histoire s'inscrive dans un lieu particulier. Si on ne parvient pas à intégrer un peu de réalisme dans le récit, on est presque sûr d'échouer. Minami Daitô a ainsi un caractère bien à elle qui diffère de toutes les autres îles. Il n'y a pas de plage, juste la mer et une barrière de corail bien résistante.

Quelles sont les différences entre votre premier film et celui-ci ? Est-ce que votre approche du cinéma a évolué au cours des six années qui séparent vos deux œuvres ?

Y. Y. : Quand j'ai réalisé *Kito, kito,* je n'avais que 27 ans. J'avais déjà travaillé avec IZUTSU Kazuyuki, mais diriger son propre film, c'est une tout autre affaire.

Comme l'équipe qui m'accompagnait était aussi inexpérimentée que moi, je ressentais beaucoup de pression car chacun attendait des instructions. En comparaison, *Le Printemps de mes 15 ans* a été beaucoup plus facile à faire. Une autre différence entre les deux films est liée au fait que dans *Kito, kito,* je me concentrais beaucoup sur les personnages principaux. C'est pour cela que l'histoire est parfois un peu dure. En revanche, dans *Le Printemps de mes 15 ans,* je voulais dresser un portrait de la vie sur l'île. J'ai donc passé beaucoup de temps avec la population locale pour expliquer pourquoi il était important qu'elle y participe. Sa présence contribue indéniablement à renforcer l'atmosphère du film.

Au niveau des acteurs, vous avez travaillé deux fois avec ÔTAKE Shinobu, une actrice expérimentée.

Y. Y. : J'avais beaucoup apprécié de travailler avec elle sur *Kito, kito*. C'est pour cette raison que je l'ai appelée pour *Le Printemps de mes 15 ans* et qui interprète le rôle de la mère de Yuna. Même si son temps à l'écran est relativement court, c'est un rôle très important. J'avais donc besoin d'une actrice douée, capable de présenter une palette d'émotion en un temps très court. D'une certaine façon, c'est la partie la plus difficile du film. En écrivant le scénario, je pensais déjà à elle.

Combien de temps vous a-t-il fallu pour mener à bien ce projet ?

Y. Y. : Le tournage a duré trois semaines, dont une semaine à Naha, sur l'île principale d'Okinawa. Mais au cours des 4 à 5 mois qui ont précédé la réalisation, je suis allé au moins deux fois par mois sur l'île.

Je suppose que ça a été dur pour tout le monde...

Y. Y. : Oui. Mais quand j'y repense aujourd'hui, je me dis que j'ai eu vraiment de la chance de participer à ce projet. J'ai pu me concentrer sur le film sans être distrait par d'autres choses. J'ai donc passé beaucoup de temps sur le film. De très tôt le matin à très tard le soir. Nous avons pu boucler le tournage en un peu plus de deux semaines avec un budget relativement faible. En revanche, la météo était très capricieuse. Il était impossible de prédire le temps qu'il ferait. En conséquence, nous devions changer notre plan de tournage en fonction de la météo. C'était vraiment quelque chose d'unique.

Six années séparent vos deux premiers films. Avez-vous l'impression qu'il est devenu plus difficile de faire des films ?

Y. Y. : Au contraire, je pense que c'est plus facile mais c'est beaucoup plus difficile de convaincre les gens d'aller les voir en salles. Comme vous le savez, aujourd'hui, on ne fait plus la différence entre voir un film à la télévision et le voir sur grand écran. On pense d'ailleurs que c'est plus confortable de le regarder chez soi. Ce qui m'irrite le plus aujourd'hui c'est d'entendre tous ces jeunes acteurs qui reconnaissent qu'ils vont rarement au cinéma. D'un côté, vous voulez travailler dans ce secteur et vous ne faites rien pour le soutenir. Il y a quelque chose qui cloche.

PROPOS RECUEILLIS PAR G. S.

CRITIQUE

Le cinéma japonais nous réserve encore de bonnes surprises. Il y a celles que nous avons eu la chance de voir comme *Shokuzai* de KUROSAWA Kiyoshi, celles que nous aurons la chance de voir comme *Tel père, tel fils* de KORE-EDA Hirokazu primé à Cannes (25 décembre) et celles qui ne parviennent pas à sortir de l'archipel, à moins d'un miracle. C'est le cas de *Tabidachi no Shima Uta — Jugo no Haru* [Le Printemps de mes 15 ans] signé du jeune cinéaste YOSHIDA Yoshiharu. Grâce à *Zoom Japon,* les amateurs du 7ème Art nippon pourront découvrir, le 22 octobre à 20h30, cette belle réalisation dans le cadre de Rendez-vous avec le Japon au cinéma La Pagode à Paris. Une projection unique et exceptionnelle qui permettra de vous familiariser avec le quotidien d'une petite île, Minami Daitô, située à 360 km de la principale île d'Okinawa. Peuplée de 1200 habitants, elle ne possède pas de lycée et les jeunes doivent la quitter pour poursuivre leurs études. Avec une grande sensibilité, YOSHIDA s'intéresse à la vie de Yuna (MIYOSHI Ayaka), une collégienne appartenant au cercle de musique locale, qui devra, comme les autres avant elle, interpréter la chanson du départ *Abayoi* (Au revoir dans le dialecte local). Elle vit seule avec son père depuis que sa mère est partie sur l'île principale avec son frère et sa sœur aînés. Cette séparation et celle qui se prépare sont au cœur de ce long métrage parfaitement maîtrisé par YOSHIDA. Ce dernier parvient à donner une tonalité universelle à cette histoire tournée sur un petit bout de terre au milieu de l'océan. Le ton est juste. A aucun moment, les acteurs forcent l'émotion ou surjouent les scènes comme cela peut être le cas dans certains films. L'excellente ÔTAKE Shinobu, dans le rôle de la mère, en est le meilleur exemple. Quant à la jeune MIYOSHI Ayaka, elle fait une belle démonstration de son talent. A ne pas manquer !

ODAIRA NAMIHEI

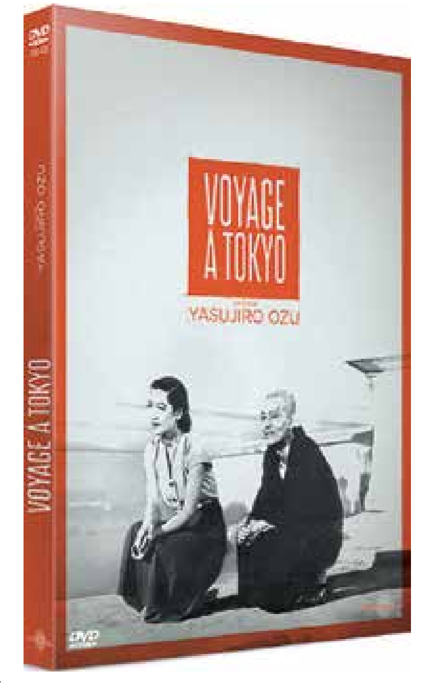
Tabidachi no Shima Uta — Jugo no Haru, de YOSHIDA Yoshiharu (2013, 114 minutes). Le 22 octobre à 20h30 à la Pagode Tarif unique : 6€.



DVD Ozu remasterisé

Carlotta vous donne l'occasion de réviser vos classiques du cinéma avec deux films d'Ozu Yasujirô.

Considéré comme l'un des plus grands films de l'histoire du cinéma *Voyage à Tôkyô (Tôkyô Monogatari,* 1953) est un long métrage qu'il faut avoir vu au moins une fois dans sa vie. Pourtant, bon nombre de personnes ne l'ont jamais vu, y compris lors de sa nouvelle sortie en juillet dernier. Certaines d'entre elles n'ont pas trouvé de salles, mais parmi celles qui pouvaient se rendre dans une salle obscure, une grande majorité ne l'ont pas fait parce qu'elles redoutaient de se retrouver face un film lent et ennuyeux. *"Chez le spectateur passif, les films d'Ozu suscitent un ennui pénible"*, expliquait, en 1965, Robin Wood dans la revue britannique *Movie*, rappelant ainsi au passage la nécessité pour le public de faire un effort pour s'approprier son art. Il est désormais possible de le faire chez soi grâce à la sortie en DVD et Blu-Ray de *Voyage à Tôkyô "produit de l'art le plus méticuleux et le plus conscient"* du maître d'Ôfuna. Le tempo du film est lent, mais cela ne rime pas pour autant avec ennui.



C'est un parti pris du cinéaste. Celui-ci veut planter son film dans une réalité crédible qu'il ne veut ni sublimer ni détériorer, mais qu'il entend mettre en perspective. C'est là que le spectateur doit faire sa part de travail faute de quoi il ne pourra pas profiter de cet admirable travail d'orfèvres. Si la vidéo ne remplace pas le grand écran, elle permet de voir et revoir les films, de s'attarder sur des scènes et finalement de mieux comprendre les choix du réalisateur. Au-delà de ces considérations, *Voyage à Tôkyô* est aussi un excellent film ne serait-ce que pour sa dimension historique, car il montre de façon neutre comment le Japon est en train de changer moins de dix ans après sa capitulation. C'est tout aussi riche d'enseignements que les rapports humains qu'il observe et nous rapporte avec une certaine distance. Carlotta à qui l'on doit cette belle sortie propose également *Le Fils unique (Hitori musuko,* 1936), le premier film parlant du cinéaste. Il s'agit aussi d'un voyage à Tôkyô accompli par une mère qui a tout sacrifié pour que son fils puisse faire des études et s'installer dans la capitale. Mais elle est déçue par le résultat comme peuvent l'être les deux parents dans *Voyage à Tôkyô.* Là encore, ce qui distingue Ozu de bien d'autres réalisateurs, c'est son envie d'offrir un regard profond sur une réalité sans nous l'imposer. Il n'y a pas d'artifices contrairement à de nombreux autres films.

Gabriel Bernard



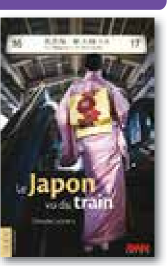
RÉFÉRENCES

VOYAGE À TÔKYÔ de Ozu Yasujirô, Carlotta. Dvd: 16,99€, Blu-Ray : 19,99€
LE FILS UNIQUE de Ozu Yasujirô, Carlotta. Dvd: 16,99€, Blu-Ray : 19,99€

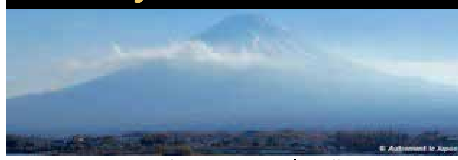


Une découverte inédite du Japon en compagnie de l'auteur du guide : « Le Japon vu du train »!

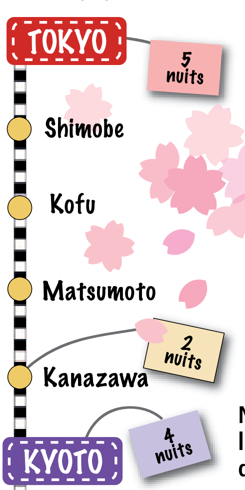
En présence de Claude Leblanc, visitez le Japon en pleine floraison des cerisiers et voyagez entre Tokyo, Kanazawa et Kyoto par des chemins d'écolier. Un voyage exceptionnel.



« Le Japon vu du train » 16 jours / 14 nuits



Le train contournera le Fuji, ce qui permettra de nombreux angles de vue



Un voyage de 16 jours qui vous conduira de Tokyo à Kyoto en parcourant durant 4 jours en train, par les petites lignes, la campagne profonde du Japon. Un voyage unique, pour découvrir le Japon sous toutes ses facettes, avec un conférencier qui connait ce pays comme sa poche.

N'hésitez pas trop longtemps, le nombre de places est limité !

Ce voyage est proposé au prix de 2750 € par personne

Ce prix comprend :
- les vols Paris-Tokyo et Osaka-Paris sur Air France, en classe économique, accueil aéroport et transferts aéroports-hôtels AR,
- les trajets en train entre Tokyo et Kyoto,
- 13 nuits d'hôtel **, dont 5 à Tokyo, 4 en itinérance (Kofu, Matsumoto, 2 nuits à Kanazawa) et 4 à Kyoto, en chambre double ou twin, petit déjeuner,
- 1 nuit en ryokan (auberge traditionnelle) à Shimobe en demi-pension, onsen (bains thermaux) à volonté,
- la présence de l'auteur durant le parcours décrit dans son guide,
- un dîner d'accueil et un dîner d'adieu,
- de nombreuses visites : Musée du Train et village de Bonsaï, puis temples, châteaux, parcs paysagers ... sur le parcours en train,
- une assurance groupe,
- un contact téléphonique permanent sur place avec équipe francophone.*

Un voyage proposé et organisé par Autrement Le Japon, Organisation technique : Agence Transunivers, 28, rue Nollet, Paris (17°), licence d'État IM 075 120 228.

Détails du voyage sur le site : www.autrementlejapon.com
Email Autrement le Japon : contact@autrementlejapon.com
Contact sur Paris : Agence Transunivers KARINE - 01 42 23 20 78



HOMMAGE Il était une fois Yamauchi Hiroshi

Le mythique patron de Nintendô vient de s'éteindre à l'âge de 85 ans. C'est lui qui en a fait le leader incontesté du jeu vidéo.

Yamauchi Hiroshi ? Ce nom ne vous dit peut-être rien. Il s'agit en réalité de l'ancien président de Nintendô, l'arrière petit-fils de son fondateur. Doté d'un caractère bien trempé, c'est lui qui a permis à ce modeste fabricant de cartes à jouer traditionnel de devenir aujourd'hui le leader incontesté de l'industrie des loisirs numériques et du jeu vidéo. Né en 1927 à Kyôto, il a connu un destin hors du commun. Abandonné par son père alors qu'il n'est encore qu'un enfant, il est contraint de prendre les rênes de la société familiale à 22 ans, lorsque son grand-père tombe de fatigue au travail. La perspective de diriger cette fabrique de cartes ne l'enchante guère. Le jeune homme a longtemps souffert de l'image déplorable alors véhiculées par ces jeux de cartes. Accusé par ses camarades d'être un "fils de yakuza", il n'aura qu'une seule envie en reprenant la succession en 1949, celle de développer Nintendô dans d'autres domaines que celui de ses aïeux. Et avec quelle réussite ! Nintendô devient à partir du milieu des années 1980 le leader mondial de l'industrie du jeu vidéo. C'est notamment sous son règne que l'on doit tous ces produits au succès planétaire : les Game & Watch (40 millions d'exemplaires vendus), la NES (62 millions), la Super Nintendô (49 millions), la Game Boy (119 millions), la Nintendô 64 (33 millions) ou encore la Game Cube (22 millions). À cela, il convient de rajouter des centaines de millions de jeux, dont *Donkey Kong, Super Mario, The Legend Of Zelda* et autres *Pokémon* ! Il prendra sa retraite en 2002, après 53 de règne incontesté. En 2008, le magazine américain Forbes estimait sa fortune à 7,8 milliards de dollars, faisant de lui l'homme le plus fortuné de l'archipel nippon. Mais en dépit de sa réussite étincelante et ses qualités exceptionnelles, Yamauchi Hiroshi n'a eu de cesse de résumer sa fortune à la formule suivante : *"J'ai eu de la chance, c'est tout !"* Les dieux auraient-ils donc béni cette entreprise familiale plutôt qu'une autre, et décidé d'en faire l'une des plus anciennes et des plus riches du Japon ? À en croire le principal intéressé dans l'une de ses rares interviews, la réponse est oui : *"Beaucoup s'étonnent et se demandent comment une aussi petite fabrique de cartes à jouer est parvenue à se transformer aussi rapidement en une société à la pointe de la technologie ludique. Certains m'interrogent également sur ma stratégie d'entreprise. Pourtant, je n'ai rien à leur répondre (...) Pour permettre à Nintendô de survivre, je n'avais d'autre choix que d'emprunter de nouveaux chemins. Mais ça n'a pas été simple ! Nous avons enchaîné les échecs, les succès puis de nouvelles défaites. Tant bien que mal, nous avons appris de nos erreurs et mis en application nos nouveaux acquis. Il n'y a donc aucun secret d'entreprise là dedans, c'est juste le hasard, rien de plus. Le succès de Nintendô repose sur la chance."*

Le nom Nintendô lui-même pourrait également avoir un rapport avec la notion de chance. Selon certaines sources, les trois idéogrammes de ce mot valise auraient été choisis, il y a 124 ans, par l'arrière grand-père de Hiroshi, Yamauchi Fusajirô, parmi les nombreux kanjis composant sa maxime préférée : *"Les prochaines minutes de ta vie sont obscures, incertaines. Tout ce qui t'incombe, en tant qu'homme, c'est de te consacrer pleinement au moment présent, à ton travail et de laisser les dieux décider de ton sort."* Si l'on en croit cette explication, le mot Nin-ten-dô pourrait donc signifier *"Laisser sa chance entre les mains du destin"*. Au-delà de ces jolies métaphores et conceptions mystiques, que se cache-t-il réellement derrière cette fameuse chance ? Les Dieux sont-ils vraiment les seuls à présider aux destinées de cette illustre compagnie ? On peut évidemment en douter. Le succès de Nintendô est en réalité indissociable du charisme et du talent de son ancien président. Et c'est en réalité son passe-temps préféré, le jeu de go, qui nous donnera des réponses plus concrètes. Grand passionné de ce jeu de stratégie, Yamauchi a atteint un niveau estimé à 6 dan, c'est-à-dire l'un des meilleurs grades auxquels un joueur amateur puisse prétendre. Une analyse poussée de parties jouées par Yamauchi, à la fin des années 1980, a permis à un spécialiste de dresser son portrait psychologique : l'ex-président de Nintendô est ainsi décrit comme un non-conformiste peu ordinaire, un visionnaire doté d'une grande intuition, d'une grande confiance (parfois excessive) en soi et d'une souplesse d'esprit lui permettant d'accepter et de corriger aussitôt ses erreurs. D'après ces quelques traits de caractère, on voit bien que Yamauchi est de l'étoffe dont sont faits les grands dirigeants. D'ailleurs, si les étuis des premiers jeux de cartes Nintendô étaient à l'effigie de Napoléon Bonaparte, ce n'est peut-être pas le fruit du hasard. Pendant plus d'un siècle, l'entreprise a été dirigée d'une main de fer par la même famille. Et durant plus de cinquante ans, Yamauchi Hiroshi a été craint et vénéré par tous ses employés, qui appliquaient à la lettre la moindre de ses décisions. Mais l'homme ne devait ce respect qu'à la justesse de ses prises de position et à son charisme hors du commun. Yamauchi Hiroshi était un visionnaire et les spécialistes s'accordent déjà pour dire de lui qu'il était tout simplement le père de l'industrie du jeu vidéo japonais.

Nintendo

Florent Gorges





Latitudes

GOGGLES
TETSUYA TOYODA

UN BIJOU D'ÉMOTION
QUI SIGNE LE GRAND RETOUR
DE TETSUYA TOYODA (*UNDERCURRENT*)

EN LIBRAIRIE
LE 10 OCTOBRE



GOGGLES © Tetsuya Toyoda / Kodansha Ltd.



www.ki-oon.com

VOIR LA BANDE-ANNONCE



RETROUVEZ TOUTE NOTRE ACTUALITÉ (SORTIES, MANGAS EN LIGNE, BANDES-ANNONCES…) SUR WWW.KI-OON.COM

SORTIR Les immanquables d'octobre

THÉÂTRE Bunraku au Théâtre de la ville

Elément incontournable du patrimoine culturel japonais, le théâtre de marionnettes *bunraku*, inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco, est présent à Paris dans le cadre du Festival d'automne. Du 10 au 19 octobre, SUGIMOTO Hiroshi met en scène, dans une nouvelle production, *Le pèlerinage à la déesse Kannon,* extrait du *Double suicide à Sonezaki (Sonezaki shinjû)* du dramaturge CHIKAMATSU Monzaemon (1653-1724) qui, un beau jour, décida de quitter le théâtre des acteurs de chair et de sang pour rejoindre une troupe de marionnettes de province faites de bois et d'étoffe. Comme le raconte si bien François Bizet dans *Tôzai !..., corps et cris des marionnettes d'Ôsaka* [éd. Les Belles lettres, 2013, 25€], *"pas de fils, pas de surplomb. La marionnette est une gaine dans laquelle le bras gauche du porteur disparaît entièrement - amputé ? greffé ? -, une petite sœur siamoise. A l'intérieur : quelques éléments de bois, un peu de bourre, ficelle, bambou".* La simplicité avant tout que l'on retrouve dans la scène du *bunraku* qui *"ne cherche pas à dilater le champ selon les lois de la perspective développées par le théâtre occidental. Elle se présente comme un espace exigu, resserré à l'extrême, tranché en plusieurs plans successifs",* poursuit le spécialiste français. C'est ce que vous pourrez découvrir lors de ces représentations exceptionnelles qui seront aussi l'occasion de quelques innovations de la part de SUGIMOTO Hiroshi reconnu comme l'un des plus grands photographes contemporains nippons. Il revisite ainsi l'espace scénique, reconfigure les dimensions du plateau, introduit des projections vidéos, imagine une installation d'une extrême qualité plastique, pour donner âme à ces acteurs de bois.


SUGIMOTO Hiroshi

O. N.

2, place du Châtelet 75004 Paris
10 au 19 octobre 20h30 (samedi 15h et 20h30, dimanche 15h). Tarifs : 25€ et 35€
Spectacle en japonais surtitré en français
www.theatredelaville-paris.com

CINÉMA Monstres et Cie

Alors que l'on vient d'apprendre la retraite de MIYAZAKI Hayao, certains se posent la question de sa succession, craignant que l'animation japonaise se retrouve orpheline pendant une longue période comme cela avait été la cas aux Etats-Unis après la mort de Walt Disney. Qu'ils se rassurent, le Japon possède de nombreux réalisateurs dignes de lui succéder. Parmi eux, on peut citer TAKEKIYO Hitoshi. Né en 1967, ce jeune touche-à-tout a fondé, en 2012, sa société Mont-Blanc Pictures grâce à laquelle il a réalisé le film *After school Midnighters.* Celui-ci se caractérise par son extrême originalité qui tranche avec ce que nous proposent habituellement les réalisateurs japonais. A ce propos, il convient de saluer Eurozoom qui, une nouvelle fois, fait preuve d'audace en le sortant sur grand écran (le 30 octobre). Cette production ne rentre en effet dans aucune case que nous connaissons, ce qui peut parfois déconcerter le spectateur habitué à un certain style. *After school Midnighters* est un ovni, un concentré d'inventivité et d'énergie qui ne laisse pas indifférent. A l'instar de MIYAZAKI, TAKEKIYO est un fan de Moëbius dont il s'est inspiré pour le graphisme et pour le soin apporté à l'ensemble de la réalisation. Sur une structure scénaristique qui rappelle le conte initiatique et le jeu vidéo, il nous raconte l'affrontement improbable entre trois fillettes, trois petites pestes, élèves de l'école Saint-Claire, établissement chic, et un mannequin d'anatomie Kunstlijk qui a le pouvoir de s'animer après minuit. Victime de l'humeur capricieuse des trois élèves qui le maquillent et le ridiculisent, il décide de se venger lorsqu'elles reviennent errer la nuit dans les couloirs. Un film jubilatoire, un peu fou, mais parfaitement maîtrisé par un réalisateur plein de promesses. A ne pas rater.



Eurozoom

G. B

After school Midnighters (Hôkago middonaitâzu)
de TAKEKIYO Hitoshi (2012)
www.afterschool-midnighters.fr

Restaurant laï-laï ken
来々軒
• Toutes sortes de râmen 6,50€〜10€
• Yakisoba 8€〜10€
• Gyoza, etc.
12h-14h45 / 18h-22h (7/7j)
7 rue Ste-Anne 75001 Paris - Tél : 01 40 15 96 90







VOCALOID OPERA – 13 + 15 NOVEMBRE 20 H
THE END
châ
THÉÂTRE
-te-
MUSICAL
let
DE PARIS
DATE SUPPLÉMENTAIRE LE 12 NOVEMBRE À 20 H
En japonais, surtitré. Avec Keiichiro Shibuya et Miku Hatsune. Conception et composition : Keiichiro Shibuya
Concept original du livret : Toshiki Okada – Mise en scène : Keiichiro Shibuya, YKBX – Costumes : Marc Jacobs,
directeur artistique de Louis Vuitton – Réservations : 01 40 28 28 40 – www.chatelet-theatre.com
2
ZOOM JAPON
Direct Matin
nova
inRocKuptibles
CRÉDIT AGRICOLE
MAIRIE DE PARIS

Plaisir des yeux et plaisir de la bouche

C'est un petit ouvrage en comparaison avec la moyenne des livres consacrés à la cuisine japonaise sortis ces derniers mois, mais cela ne retire rien à son contenu plutôt riche et varié. On y trouve une vingtaine de recettes pour préparer des *maki* et des *onigiri*. Les premiers sont des rouleaux de riz enveloppés par une feuille d'algue séchée que l'on peut farcir de



DR

mille et une manières. On les découpe ensuite en petites portions. Les seconds sont des boulettes de riz que l'on peut farcir ou aromatiser. L'auteur nous livre les techniques de base pour réussir la cuisson du riz notamment et propose quelques exemples gourmands. Accompagné de très belles photographies et d'explications faciles, cet ouvrage se révèle très pratique. Il mérite de rester à porter de main dans votre cuisine.

Maki & *Onigiri* de Maya Barakat-Nuq, éd. Hachette Cuisine, 7,90€

RESTAURANT Le chef Saitô règne sur Issy-les-Moulineaux

Seul véritable restaurant japonais de la ville, *Sushiken by Saito* sert une cuisine de qualité à un prix des plus raisonnables.



Ozawa Kimie

Depuis l'ouverture de son restaurant Sushiken by Saito, il y a 6 ans, SAITÔ Hitoshi s'est bâti une solide réputation à Issy-les-Moulineaux puisqu'il est encore aujourd'hui le seul véritable établissement tenu par un Japonais. Situé à la Porte de Versailles, il accueille régulièrement une clientèle de passage qui fréquente les différents salons organisés dans le Parc des expositions. Parmi ces clients, certains reviennent parce qu'ils apprécient la convivialité du lieu et la qualité des produits qui y sont servis. SAITÔ Hitoshi est arrivé en France à l'âge de 24 ans, il y a de cela une trentaine d'années. Cuisinier dans un restaurant italien d'un quartier populaire de Kawasaki, il rêvait de faire ses classes dans la cuisine française. Sans aucune connaissance de la langue de Molière, il s'est d'abord inscrit à l'Alliance française dans l'espoir d'y acquérir quelques notions indispensables pour apprendre le métier. Mais en vain. Au bout de 18 mois, il n'avait guère progressé et l'argent que sa mère lui avait envoyée pour qu'il retourne au Japon avait été dépensé. En situation irrégulière, il a fait quelques petits boulots dans les cuisines de restaurants de la capitale jusqu'au moment où le gouvernement Mitterrand a régularisé de nombreux sans-papiers. Ce fut comme un nouveau départ pour lui. Fini les emplois de seconde zone, SAITÔ Hitoshi devient le chef cuisinier du célèbre Orient Extrême et il le restera pendant 13 ans. Après cette belle expérience, il décide de se mettre à son compte pour proposer à la clientèle française une cuisine japonaise authentique à un prix abordable. Sa situation géographique le lui permet, car les loyers y sont moins élevés que dans le centre de la capitale. Les clients ne s'y trompent pas, car ils viennent souvent en famille déguster sashimi, sushi, yakitori ou teriyaki (16,50€ à 17,50€). En six ans, il n'a pas augmenté ses prix. Ses menus de midi varient de 15€ à 17€. Dans son regard, on sent l'amour qu'il attache à son métier et surtout cette envie de partager une nourriture de qualité et peu prétentieuse. C'est sans doute pour cette raison que depuis six ans, son restaurant est toujours achalandé.

OZAWA KIMIE

PRATIQUE

S'Y RENDRE **12 rue Ernest Renan 92130 Issy-les-Moulineaux. Tél. 01 46 42 58 18 - 12h-14h30 et 19h-21h30. Fermé lundi soir, samedi midi, dimanche et jours fériés.**











LA RECETTE DE HITOSHI, chef de Sushiken by Saito

Niku jaga

(Mijoté de bœuf haché aux pommes de terre)

La réputation de la viande de bœuf venue du Japon (*wagyû*) - *wa* pour Japon et *gyû* pour bœuf - n'est plus à faire. Il existe plusieurs races très distinctes qui ont chacune leur spécificité. Ces différentes races se sont divisées en plusieurs lignes génétiques à cause du relief et des grandes difficultés à faire voyager du bétail dans un Japon féodal souvent en guerre. La viande est très persillée et se caractérise par sa présentation marbrée. Cela s'explique par le fait que le gras est distribué dans la viande des muscles plutôt qu'autour à la différence des viandes françaises par exemple. Cela explique en grande partie la saveur de beurre sans égal du bœuf japonais, sa tendreté et son goût inégalé. Pour certaines races comme celle de Kôbe, s'ajoute un mode d'élevage particulier qui apporte un degré supérieur de qualité à une viande déjà de très haut niveau. On surveille bien sûr leur alimentation, mais on les masse aussi au saké tout en introduisant de la bière japonaise dans leurs aliments. Le massage au saké permet notamment de faire pénétrer les particules organoleptiques dans les chairs, afin qu'elles se concentrent dans les graisses intra-musculaires. Ce qui permet de réhausser le goût de la viande et son prix. En France, il faut compter entre 160 et 250 € le kilo, soit près de dix fois plus que le kilo de viande française de bœuf.

INGRÉDIENTS (pour 2 personnes)



200g de pommes de terre
150g de carottes
200g de bœuf haché
1 oignon
1 petit morceau de gingembre
Quelques fèves
2 cuillères à soupe de sauce de soja
1/2 cuillère à soupe de sake
1 cuillère et demi à soupe de sucre
Un peu d'huile

PRÉPARATION

1 - Eplucher les pommes de terre et couper en morceaux de 4 cm et les laisser trempées dans l'eau. Eplucher les carottes et découper en forme irrégulières. Eplucher l'oignon, couper-le en deux puis en lamelles. **2** - Mettre l'huile dans une casserole. Faire sauter légèrement viande et oignon en y ajoutant les lamelles de gingembre, le sake, le sucre et la sauce de soja. **3** - Ajoutez-y les pommes de terre et les carottes ainsi qu'un peu de concentré de dashi (ou un peu de bouillon de bœuf). Laisser cuire jusqu'à cuisson des pommes de terre et des carottes. **4** - Avant de servir, ajouter des fèves pour décorer.























Angeles Marin pour Zoom Japon

Un exemple parfait de l'architecture de l'époque Momoyama.

DÉCOUVERTE **Extraordinaire Dazaifu**

A une vingtaine de minutes de Fukuoka, ce magnifique sanctuaire est le fruit d'une histoire des plus fantastiques.

Tout a commencé à Kyôto en 845, au cours de l'ère Heian (797-1185) à la naissance de SUGAWARA Michizane issu d'une famille de lettrés qui avait une longue tradition de service auprès de l'Empereur. Dès son jeune âge, Michizane aimait les pruniers. Il avait tout juste cinq ans quand il composa ce *waka* : *"Quelle magnifique fleur rouge du prunier, j'aimerais tant qu'elle colore ma joue."* A onze ans, il écrivait de la poésie en caractères chinois, montrant un talent extraordinaire. Plus tard, il s'avéra tout aussi doué comme homme d'Etat et obtint une position d'influence au sein de la cour impériale alors dominée par le clan Fujiwara. Selon le *Nihon kokon meika zukai* [Courtes biographies des Japonais célèbres des temps anciens et présents] publié par MIKI Teiichi, lorsque l'empereur Daigo monta sur le trône en 898, *"l'empereur auquel il succédait lui conseilla de confier toutes les affaires importantes à Michizane parce qu'il était le plus avisé et le plus expérimenté".* Le clan Fujiwara devenu très jaloux à son encontre conspira avec Mina-





moto-no-Hikaru, un autre rival jaloux, pour convaincre l'empereur que Michizane complotait contre lui. Ils réussirent et obtinrent que Michizane soit banni de la cour et envoyé pour gouverner l'avant-poste éloigné de Dazaifu.
SUGAWARA Michizane quitta Kyôto en larmes et composa un poème d'adieu à son prunier favori : *"Si le vent d'est souffle dans cette direction / Ô fleurs de prunier / Envoyez-moi votre parfum / N'oubliez jamais le printemps / Même si votre maître n'est plus ici"*. Ici, c'est à partir de là que l'histoire devient surréaliste. La légende veut que le prunier que Michizane appréciait tant se languit de lui si bien qu'il se déracina et s'envola pour Dazaifu afin d'être avec lui. Cet arbre, connu sous le nom *Tobiume*, ou prunier volant, est toujours présent à droite du Honden (sanctuaire principal) à Dazaifu. En 903, moins de trois ans après avoir été forcé à l'exil, Michizane mourut à Dazaifu. Il avait 57 ans. Beaucoup disent que c'est le mal du pays qui l'a emporté. Le cortège funèbre qui l'accompagna dans son dernier voyage était composé de son fidèle disciple, UMASAKE Yasuyuki, et de quelques voisins. Son cercueil fut déposé sur un chariot tiré par un bœuf. Soudain, celui-ci se coucha et refusa de bouger. Cet incident interprété comme un signe, on a décidé d'enterrer Michizane à l'endroit où le bœuf s'était arrêté. Une statue de bronze de l'animal épuisé se trouve aujourd'hui dans le parc du sanctuaire Dazaifu Tenmangû. Ses cornes et sa tête brillent à force d'être touchées par les visiteurs, car la tradition veut que cela porte chance à ceux qui les caressent. Deux ans après la mort de Michizane, UMASAKE construisit le premier sanctuaire en ce lieu. En 919, le clan Fujiwara fit bâtir un sanctuaire plus grand sur sa tombe, mais il a été brûlé au cours d'une des guerres civiles du Japon.
Pendant ce temps, à Kyôto, des choses étranges ont commencé à se produire. Des catastrophes ont frappé certains de ceux qui avaient comploté contre SUGAWARA Michizane. Le palais de l'empereur brûla dans un incendie déclenché par la foudre. FUJIWARA no Tokihira, le principal rival de Michizane, mourut d'une maladie mystérieuse. Un personnage important du clan Fujiwara fut victime d'une tempête. Le fils de l'empereur Uda devint si malade qu'il dut se retirer. Beaucoup finirent par croire que ces catastrophes successives avaient été provoquées par le fantôme courroucé de Michizane qui voulait se venger de ceux qui avaient coupé court à sa carrière et sa vie. Pour l'apaiser, on construisit le splendide sanctuaire Kitano Tenmangû près de Kyôto. L'empereur Ichijô réhabilita Michizane dans son ancienne fonction et son ancien grade avant d'être promu à la magistrature suprême. Finalement, il fut déifié et adoré comme un dieu sous le nom de Tenman Dai-Jizai Itoku Tenjin ou Tenman Tenjin pour faire court. Michizane est devenu une figure tellement vénérée qu'on peut *"voir presque dans chaque ville du pays un sanctuaire qui lui est dédié"*, comme l'a écrit MIKI Teiichi. Au Japon, on recense aujourd'hui plus de 10 000 sanctuaires qui lui sont consacrés. Il est encore vénéré comme le Dieu de l'apprentissage, de la littérature et de la calligraphie. Les sanctuaires Tenmangû se caractérisent toujours par la présence de pruniers et de statues de bœufs.
Même si vous n'êtes plus étudiant depuis longtemps, Dazaifu Tenmangû, situé à une vingtaine de minutes en train du centre de Fukuoka, est un lieu incontournable. C'est le principal sanctuaire Tenjin du Japon classé comme Trésor National. Il est particulièrement fréquenté dans les jours qui précèdent les examens d'entrée à l'université. Les lycéens y affluent par milliers pour prier et obtenir protection et réussite. A environ 250 mètres de la gare de Dazaifu, vous passez sous un immense *torii* qui enjambe la route menant au sanctuaire. Il s'agit d'une longue rue bordée de magasins de style traditionnel qui proposent des produits typiques comme les poupées Hakata, les éventails, les kimonos ou les sachets de poisson séché, de *chikuwa* (pâte à base de poisson en forme de bâtonnet) et de gâteaux de riz *umegae-mochi*.
Avant d'atteindre le sanctuaire, vous traversez un vaste



Angeles Marin pour Zoom Japon

L'un des symboles de Dazaifu, le bœuf porte-bonheur








Le Taikobashi, un pont à deux arches qui symbolise le passé, le présent et l'avenir.

parc dont la beauté naturelle est source d'inspiration. Pour honorer la passion de Michizane pour les fleurs de prunier, on en a planté plus de 6 000 qui offrent un spectacle extraordinaire entre la fin du mois de février et la mi-mars. On trouve également de très nombreux *kusunoki* (camphrier). L'un d'entre eux situé à gauche du sanctuaire aurait plus de 1000 ans. Cela signifie que la bataille d'Hastings (1066) n'avait même pas encore été planifiée quand cet arbre puissant a connu sa première photosynthèse. Outre la statue du bœuf fatigué (n'oubliez pas de le toucher pour porter bonheur), les représentations animales (des oiseaux, des cerfs et un grand *kirin*, bête mythologique redoutable résultat d'un croisement entre un lion et une licorne) sont très nombreuses.

Le chemin vous conduit jusqu'au Taikobashi, un pont à deux arches symbolisant passé, présent et avenir. Il enjambe l'étang Shinji et ses îlots. L'étang a la forme du caractère chinois *shin* qui signifie le cœur. Les fontaines occupent les eaux tout comme les tortues, les cygnes et les carpes. À droite du Taikobashi se trouve le paisible plan d'eau Shôbuike avec ses fameux iris. Avant de vous approcher du magnifique bâtiment principal du sanctuaire, prenez le temps d'observer le prunier planté à sa droite. Il s'agit du légendaire *Tobiume* qui aurait volé jusqu'à cet endroit pour se retrouver en compagnie de Michizane. Ce qui en fait un arbre plus ancien que le camphrier. On dit que *Tobiume* est le premier prunier à fleurir, au début du mois de janvier. A sa gauche, il y a un autre prunier qui a été planté par la mère de l'empereur Taishô (1912-1926) qui priait ainsi pour le rétablissement de son fils malade.

Le bâtiment principal du sanctuaire que vous voyez aujourd'hui date de 1591. Avec ses colonnes rouges, ses motifs de feuilles d'or et son toit imposant, cette structure magnifiquement décorée est un superbe exemple d'architecture de l'époque Momoyama (1573-1603). L'œil est aussi attiré par les deux archers assis et colorés qui gardent les portes du sanctuaire. Ils ont remplacé les deux *Niô* (gardes traditionnels des temples bouddhistes) à l'ère Meiji. Tout autour, vous verrez de petites échoppes vendant des porte-bonheur, dont la plupart visent à la réussite aux examens. Traditionnellement, les étudiants laissaient leurs pinceaux de calligraphie suspendus au sanctuaire pour leur souhaiter bonne chance. Aujourd'hui, il est plus normal d'accrocher de petits *ema*, ces petites plaques en bois sur lesquelles on inscrit des prières ou des vœux.

Devant toutes ces beautés à Dazaifu Tenmangû, il convient de se souvenir que Michizane est célébré comme un homme au cœur pur. Qu'en est-il de tous ces événements tragiques qui ont frappé Kyôto au Xème siècle ? *"Je ne pense pas que l'esprit de Michizane soit responsable de ces calamités, car il n'a montré aucune colère au cours de ses années d'exil",* estime l'écrivain et poète chinois Jiang Yi. En effet, puisqu'il incarne le dieu de l'apprentissage, on dit qu'il a consacré son exil à l'étude, plutôt que de chercher vengeance ou d'exprimer sa haine envers ceux qui l'avaient exilé.

STEVE JOHN POWELL & ANGELES MARIN

Angeles Marin pour Zoom Japon

S'Y RENDRE

FUKUOKA Depuis le début du printemps 2013, KLM propose trois vols par semaine pour Fukuoka au départ de Paris. Un excellent moyen de découvrir l'île de Kyûshû sans avoir à passer par Tôkyô ou Ôsaka.

DAZAIFU Au départ de la gare de Nishitetsu Fukuoka, il faut emprunter la ligne Tenjin jusqu'à la gare de Futsukaichi. Vous changerez alors de ligne et emprunterez la ligne Dazaifu jusqu'à la gare du même nom. Cela prend environ une trentaine de minutes et coûte 590 yens. Le sanctuaire se situe à 5 mn de la gare.



EXPO **Terayama le magicien**

Une très belle exposition vient rappeler l'incroyable imagination de l'artiste.

Enfant de l'avant-garde nippone, TERAYAMA Shûji est décédé il y a 30 ans. Pour nous rappeler ce dont il était capable, le musée Watari-Um propose une exposition retraçant l'expérience qu'il avait menée en 1975 dans les rues de Tôkyô. Pendant une trentaine d'heures, il avait utilisé le quartier d'Asagaya comme une vaste scène de théâtre. Avec les membres de sa troupe, il allait notamment frapper aux portes des maisons, provoquant une certaine confusion. D'où le titre *Knock* donné à cette expérience que le musée retrace avec des photos, des objets et des écrits, lesquels permettent de comprendre l'incroyable inventivité de cet artiste hors norme volontiers anarchiste, mais désireux d'ouvrir la société japonaise qu'il jugeait un peu trop rigide. **O.N.**

INFORMATIONS PRATIQUES

WATARI-UM MUSEUM OF CONTEMPORARY ART
3-7-6 Jingûmae, Shibuya-ku, 150-0001 Tôkyô. Métro : Gaienmae. Du mardi au dimanche 11h-19h (mercredi 21h). 1000 yens - www.watarium.co.jp



L'exposition se déroule jusqu'au 27 octobre dans l'un des musées les plus originaux de la capitale.

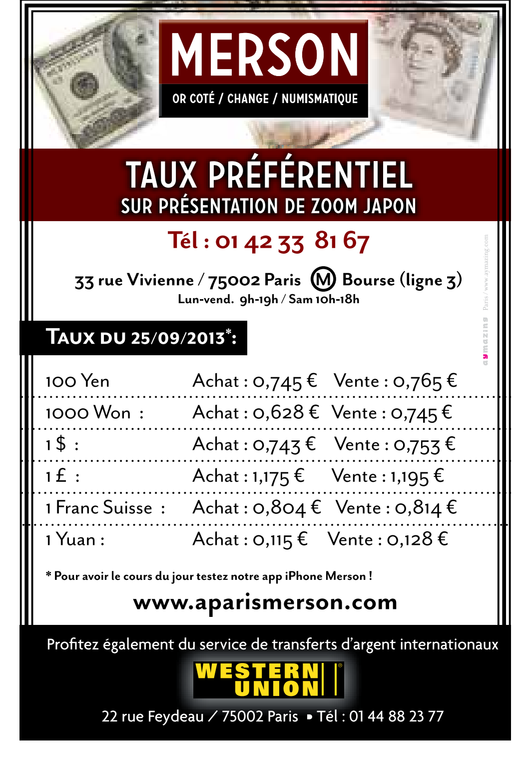
BOUTIQUE **De beau souvenirs de Tôkyô**

Située dans l'enceinte du National Art Center (Kokuritsu Shinbijutsukan), cette boutique propose des objets originaux et à des prix très abordables comme un petit porte-monnaie en forme de Mont Fuji (893 yens) ou un mug façon mosaïque toujours avec le Fuji (1890 yens).
7-22-2 Roppongi, Minato-ku, 106-8558 Tôkyô Niveau B1 du National Art Center. Métro Nogizaka. Fermé le mardi. www.souvenirfromtokyo.jp

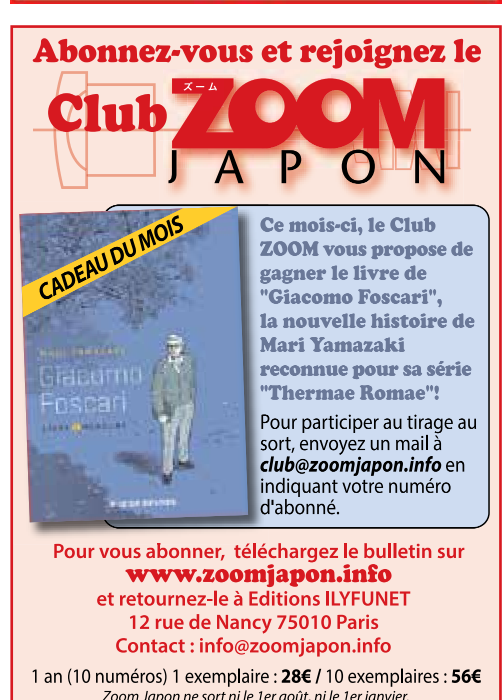
BONNE ADRESSE **Au cœur de la nature à Kyûshû**

A une trentaine de minutes en bus des gares de Kirishima Jingû (ligne JR Nippô) ou de Kirishima Onsen (ligne JR Hisatsu), cet hôtel de montagne est un must. Outre le panorama sur Kagoshima et Sakurajima, son bain extérieur est juste fantastique. Ses tarifs sont aussi très attractifs.
3865 Takachiho, Makizono, 899-6603 Kirishima, Tél. 0995-78-2831- A partir de 9800 yens (dîner et petit-déjeuner compris) - www.ryokojin.com



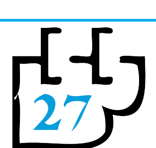






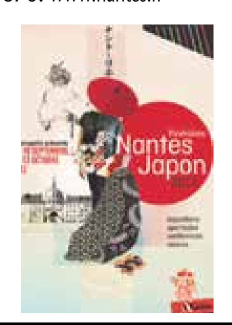
ZOOM JAPON
Zoom Japon est publié par les éditions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris - France
Tél : 01 4700 1133 Fax : 01 4700 4428
www.zoomjapon.info - courrier@zoomjapon.info
Dépôt légal : à parution ISSN : 2108-4483 Imprimé en France
Ont participé à ce numéro : Odaira Namihei, Gabriel Bernard, Eric Rechsteiner, Jérémie Souteyrat, Gianni Simone, Florent Gorges, Steve John Powell, Angeles Marin, Ritsuko Koga, Kimié Ozawa, Takako Taniguchi, Elodie Brisson, Yoshié Takano, Rié Tanaka, Miwa Takano, Makoto Sato, Hirofumi Chonan, Marie Varéon (maquette).
Publicité : Kimié Ozawa, Yoshiyuki Takachi.
Responsable de la publication : Dan Béraud

ZOOM ANNONCES



événements

Itinéraires Nantes Japon, À Cosmopolis, espace international de la ville de Nantes. Du 10 sept.~13 oct. 2013 Rens. 02 5184 3670. www.nantes.fr



Fête japonaise à Genève A la veille du 150ème anniversaire des relations diplomatiques entre la Suisse et le Japon, la Fête japonaise vous invite, pour sa 4ème édition, à découvrir la culture nipponne entre modernité et tradition. Dimanche 6 octobre 2013, de 12h à 18h, Salle des Fêtes de Carouge (37 rue Ancienne). Entrée libre. Plus d'informations sur www.japanclubge.ch/fete

Maison de la culture du Japon à Paris
Concours d'expression en japonais & Concours des projets pour le développement d'une relation ranco-japonaise. Les lauréats reporteront les billets d'avion aller-retour au Japon ! Plus d'info : http://fr.coursjaponais.org

Les 3 illustratrices
MATSUMOTO Kumiko, Macro et IIHASHI Kaoru
Du 8 au 19 octobre 2013
vernissage mar. 8 oct.
18h-20h30 (fermeture 21h)
ouvert au public
mar. au ven. de 13h à 19h
sam. 13h à 18h
Espace Japon
12 rue de Nancy 75010 Paris
www.espacejapon.com





cours

●**Stage intensif de manga** pendant les vacances de la Toussaint. Inscrivez vous dès maintenant sur www.espacejapon.com

●**stage intensif de japonais pour débutant,** du 13 novembre au 13 décembre le mercredi et le vendredi de 19h à 21h. 260€ttc pour 20h de cours matériel compris (livre, CD, cahier d'écriture et Elearning) Inscrivez vous dès maintenant sur www.espacejapon.com

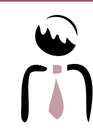


logements

●**Hébergement au cœur de Kyôto,** pratique pour tous vos déplacements et proche de nombreux événements culturels japonais. www.kyoto-nishiyama.com

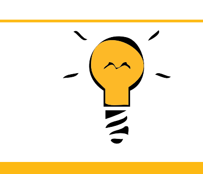
●**Paris Fudosan le spécialiste de l'immobilier franco-japonais** à Paris recherche des STUDIOS à louer pour ses clients japonais. Nos services sont GRATUITS pour nos propriétaires. Paris Fudosan 18 rue de Richelieu 75001 Paris 0142868739 service@paris-fudosan.com

●**Vous souhaitez habiter dans une maison traditionnelle japonaise?** Essayez le gite Yadokiri, à partir de 4200yen/nuit http://yadoriki.info



emplois

●**Recrutement : Recherche professeurs de français,** expérience exigée, travail à domicile via Skype. Merci d'envoyer votre CV à : info@ensemblefr.com http://ensemblefr.com



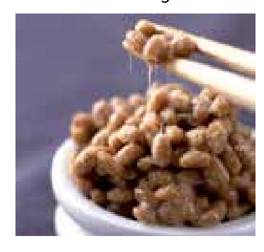
divers

●**Les charbons binchotan** sont un moyen écologique et économique de disposer d'une eau plus agréable à boire. Efficace 3 mois! En vente sur www.sakeshop.fr au prix de 5€.



●**Hida Satoyama Cycling** propose de nombreux parcours touristiques en vélo dans la campagne japonaise. www.satoyama-cycling.com

Les Natto du dragon sont produits avec le plus grand soin à partir de soja Français **issu de la culture Bio** et **non manipulé génétiquement...** Commandez et retrouvez nos recettes sur www.natto-dragon.com



Japan Rail Pass
Vente de JR pass par internet
www.jr-pass.fr

Tarifs des annonces (pour 100 carac.)	
Emploi	50€ttc
Evénement	45€ttc
Cours	40€ttc
Amitié	40€ttc
logement	35€ttc
Divers	30€ttc
Options	
20 car. suppl.	5€ttc
option web (publication immédiate sur le web + 5 img.)	20€ttc
cadre	50€ttc
gras	50€ttc
img. papier	100€ttc

Pour passer votre annonce dans ZOOM Japon, veuillez vous rendre sur **www.zoomjapon.info**

パリ不動産 **Paris Fudosan**
L'agence Immobilière du quartier japonais de Paris depuis 2000
Vous êtes Propriétaire ?
Vous désirez louer votre appartement meublé à un étudiant ou un expatrié japonais ? Votre appartement nous intéresse !
www.paris-fudosan.com service@paris-fudosan.com
18 rue de Richelieu 75001 Paris - tél: 01 4286 8739 - fax: 01 4296 1638 - lun-ven 10h-18h

TOKYO APOLLO PARIS
Agence Franco-Japonaise depuis 1994
Nous recherchons pour nos clients japonais des appartements sur Paris à louer ou à vendre.
T8693 SNPI
parisapollo@gmail.com - www.parisapollo.com
102 av. Champs-Elysées 75008 Paris
Tél. : 01 45 63 88 88 Fax : 01 45 63 85 85

Association Culturelle Franco-Japonaise de TENRI
天理日仏文化協会
COURS DE JAPONAIS depuis 40 ans
Cours pour adultes : à partir du 30 septembre
- Niveaux : Débutant complet à Supérieur
- Formation professionnelle agréée (DIF, CIF...)
JUDO CLUB DE TENRI
professeur japonais diplômé d'Etat, 7e dan
Enfants : 6 à 10 ans 1 Cours/sem : Mercredi ,Vendredi
8-12 rue Bertin Poirée, Paris 75001 Tél: 01 44 76 06 06
M° Châtelet sortie rue de Rivoli (Ligne: 1/4/7/11/14) www.tenri-paris.com

• Cours de Japonais,activités culturelles à Tokyo et à Paris
• Séjours linguistiques et culturels au Japon
• Méthode originale et efficace d'apprentissage du japonais



☎/fax : 01 43 38 38 03 www.sngfrance.fr bureau@sngfrance.fr



Importateur et distributeur de produits alimentaires japonais
4, Impasse des Carrières 75016 Paris
Tél: 01 46 47 44 39
Fax: 01 46 47 44 74
Site Internet: www.foodex.fr

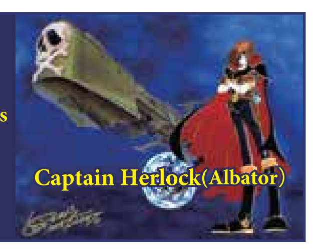
espace Japon 12 rue de Nancy Paris 10e
Entrée libre
mardi-vendredi : 13h-19h
samedi : 13h-18h
www.espacejapon.com



Expo-vente
ZAKKA VOL.2
"Œuvres miniatures à usage quotidien" par 12 artistes japonais contemporains
Jusqu'au 5 oct. 2013
Coopération :
Université des Arts d'Aichi

Galaxy Express 999

Le monde de Leiji Matsumoto
Exposition de dessins manga manuscrits et gravures originales
du 22 oct. au 9 nov. 2013
vernissage: mar. 22 oct.18h-20h30





Japan Expo
シャパンエキスポ・ベルギー
BELGIUM
TOME 3
DU 1er AU 3 NOVEMBRE 2013
TOUR & TAXIS - BRUXELLES
www.japan-expo.be
fnac
GAME ONE
J-ONE
ZOOM JAPON
JAPAN LIFESTYLE
JAPAN AIRLINES
NOLIFE
CONSOLES-FAN.COM
"D'UNE DOUCEUR ET D'UNE PUISSANCE INÉGALÉES."
LE MONDE
VOYAGE A TOKYO
OZU
2 CHEFS-D'ŒUVRE DU MAÎTRE JAPONAIS POUR LA 1RE FOIS EN Blu-ray Disc
"UNE CHRONIQUE BOULEVERSANTE."
TÉLÉRAMA
LE FILS UNIQUE
NOUVEAUX MASTERS RESTAURÉS HD
INCLUS DE NOMBREUX SUPPLÉMENTS
EN ÉDITIONS Blu-ray Disc & DVD COLLECTOR LE 9 OCTOBRE
Critikat
ZOOM JAPON
RETROUVEZ LES FILMS EN VOD SUR WWW.CARLOTTAVOD.COM ET AUTRES SITES
FILMOTV
Libération
CARLOTTA



NHK WORLD TV
A ne pas manquer en octobre !

NHK WORLD

www.nhk.or.jp/nhkworld/

Shima Kosaku's Asian Entrepreneurs

samedi 26 octobre à 22h10

Découvrez la carrière des entrepreneurs asiatiques les plus en vue à travers un nouveau style de programme combinant animation et documentaires – et présenté par le célèbre héros de manga Shima Kosaku !

NHK WORLD TV est une chaîne en anglais, disponible en France à travers les fournisseurs suivants:



canal 473



canal 182



canal 680



canal 270



canal 731/732



canal 222